



Introducción a la historia de bares y restaurantes:

principales hitos bajo una perspectiva gastronómica

JOSÉ M^a PUYUELO ARILLA
JORDI MONTAÑÉS BIÑANA
JUAN MANUEL GARMENDIA OTEGUI
M^a VICTORIA SANAGUSTÍN FONTS

© Registro Propiedad Intelectual de Zaragoza (España) 10/2017/40 (fecha de efecto 30/01/2017).

ISBN 2018: 978-84-09-04118-3.

No se permite la copia o extracción de partes de esta obra sin permiso de los autores y, en cualquier caso, sin citar expresamente la fuente.

Editan:



GASTRONOMIAZKO EUSKAL ANAIARTEA
COFRADIA VASCA DE GASTRONOMIA



FECOGA  Federación
de Cofradías
Gastronómicas

En portada: foto histórica del Restaurante Botín en Madrid, el más antiguo del mundo según el Libro Guinness.

Autor de las fotografías: José M^a Puyuelo (Páginas 7, 106, 110, 135, 167, 190, 251 y 282)

Índice

Prólogo.....	5
Capítulo 1, hasta el siglo XVII.....	8
Capítulo 2, el siglo XVII.....	46
Capítulo 3, el siglo XVIII.....	65
Capítulo 4, el siglo XIX.....	126
Capítulo 5, el siglo XX.....	192
Capítulo 6, el siglo XXI.....	290
Epílogo.....	303
Bibliografía.....	317
Webgrafía.....	326



"Antigua familia Botín"

Cortesía del propietario de Casa Botín.

En Madrid.

Prólogo

José M^a, Ingeniero Agrónomo, miembro de SlowFood Huesca (jmpuyuelo@yahoo.es), Jordi, barcelonés y Arquitecto de restaurantes sostenibles, premio Gourmand 2013 al mejor libro profesional mundial titulado "A 90 cm sobre el suelo" (arearst@easostenible.com), Juan Manuel, donostiarra, Presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA), Directivo de la Cofradía Vasca de Gastronomía y Secretario de la Academia Vasca de Gastronomía (jmgarmendiaot@gmail.com), y M^a Victoria, profesora titular de Sociología en la Universidad de Zaragoza, presentan este primer ebook con el objetivo de dar a conocer la evolución de la restauración a lo largo de la historia. Asimismo, pretende proporcionar una herramienta, referencia o soporte a los interesados en este campo, ya sean estudiantes o profesionales del sector de la hostelería y la restauración. A este libro, le seguirán otros con la misma temática pero complementarios y con diferentes coautores y editoriales.

Debido a la evolución de las costumbres sociales el acto de alimentarse ha ido evolucionando desde la más pura necesidad de subsistir hasta la sofisticación del deleite por el placer de comer.

Los humanos nos diferenciamos del resto de seres vivos por nuestra capacidad por manipular materias primas para conseguir nuevos productos para nuestra alimentación.

La cocina es la pieza o sitio donde se guisa la comida, (1^a acepción del diccionario RAE), los útiles, materiales e instrumentos necesarios han ido cambiado desde la prehistoria hasta la actualidad de forma muy acelerada.

El espacio cocina también ha ido evolucionando desde los hogares prehistóricos hasta los espacios tecnológicos de hoy en día, pasando por las cocinas conventuales medievales, las cocinas papales o cortesanas, y por la revolución francesa con la creación de los restaurantes.

Es en este punto donde cabe definir la palabra **restaurante** con una aproximación histórica:

En 1765, un hombre llamado Boulanger (Panadero) vendía sopas bajo un letrero en latín: "Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos" ("Venid a mi casa hombres que tenéis el estómago débil y yo os restauraré"). De esa frase viene el nombre de los establecimientos que venden comida. Así podemos apreciar que el restaurante, es el (-nte), agente el que hace la acción) que vuelve (re-) a parar (stare) a los caídos de hambre. Restaurante viene del francés "restaurant", y este del latín "restaurare", reparar. La idea es que la comida "repara el estómago vacío".

Otra versión del origen de la palabra restaurante para denominar las casas de comidas la encontramos también en Francia. En castellano, «restaurant» significa «restaurativo», refiriéndose a la comida que se ofrecía en el siglo XVIII (un caldo de carne).

Otro término que debemos introducir y definir es la palabra gastronomía: "La **gastronomía** es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno. (Wikipedia)" Históricamente fueron los griegos quienes ya en el siglo IV antes de Cristo ya escribieron un primer poema-manual de gastronomía, pero no fue hasta el año 1801 que el poeta francés Joseph de Berchoux en su poema "La gastronomie" quien recuperó la palabra gastronomía como el arte de comer. Poco después el también francés Brillat-Savarin en el año 1825 fue quien también definió la gastronomía como "el conocimiento razonado

de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos”.

Así llegamos a nuestros días que podemos definir la gastronomía como el **estudio** del vínculo que existe entre los **individuos, la comida y el medio ambiente**. Se compone de un **conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario**, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales.

La metodología que se ha utilizado para la realización del presente libro es la revisión, principalmente de los libros que apararen al final, respetando las frases casi literales que se encuentran en esos libros, intentando evitar las opiniones personales, salvo en el caso de que coincidan con las de expertos en conferencias presenciales y sitios de Internet consultados.

Según reza una de las acepciones del Diccionario de la Real Academia de la Lengua, “hito” es aquella “persona, cosa o hecho clave y fundamental dentro de un ámbito o contexto”. En nuestro caso el ámbito aplicado es el hecho gastronómico que se desarrolló entorno a los bares y restaurantes.

Los libros de historia (de todos los campos, países, épocas,...) desarrollan un relato que, partiendo de una recopilación de diversos hitos y datos, están influenciados por la ideología y/o gustos del autor. La novedosa y sobria presentación por la que nos hemos inclinado al redactar el presente libro pretende que cada lector se vaya creando su itinerario a lo largo de la historia.

Modo de lectura: este rico listado de hitos cuenta con numerosas referencias a lugares, bares, restaurantes y libros. El lector puede optar por una lectura de seguido o, más tranquilamente, profundizando en las diversas referencias que surjan y le motiven. Ciertamente, su lectura le provocará a ampliar los conocimientos que los hitos le acercan.

Consideramos primordial la sostenibilidad, la defensa del patrimonio cultural inmaterial y la autenticidad de los restaurantes antiguos, interviniendo en sus reformas lo mínimo posible respetando la historia del edificio y su decoración interior.

Un restaurante debe estar zonificado con coherencia; contar con un esquema de funcionamiento y los equipamientos necesarios, con unos criterios arquitectónicos adecuados, cumpliendo la seguridad alimentaria, la ergonometría y la eficacia de la organización, en un contexto sostenible, de reciclaje y de eficiencia energética, respetando las tradiciones y abriéndose a las nuevas tecnologías.

Nos sentiríamos muy satisfechos si la lectura de este libro sea un elemento provocador y motivador y haga que surjan nuevos y entusiastas gastrónomos comprometidos con la conservación de los valores gastronómicos de las futuras generaciones.

NOTA: Si están interesados en esta obra o en general, en la restauración social o comercial, estaremos encantados de recibir sus comentarios y resolver cualquier duda. También, si quieren información sobre los próximos libros que publicaremos, mandarnos un correo electrónico a: arearst@easostenible.com.



Posada del Potro.
Siglo XV. En Córdoba

Capítulo 1

Hasta el siglo XVII



1.500.000 a.C.

· El cuchillo se inventó en África y Asia. Realizado con un fragmento de piedra. A partir de la Edad de los Metales cada persona llevaba consigo un cuchillo.

18.000 a.C.

· La cuchara fue inventada en Asia. Se han encontrado cucharas del Paleolítico. Eran de madera, piedra, marfil, oro, plata, bronce...

9.750 a.C.

· La agricultura nació en Tailandia y Birmania. El hombre se asienta cerca de las tierras de cultivo y del ganado y salen a cazar y pescar. Los egipcios utilizaban animales para el laboreo. Se cree que la agricultura surgió primero en el Creciente Fértil o Media Luna Fértil, es decir, en los territorios del Levante mediterráneo, Mesopotamia y Persia.

5.000 a.C.

· En el neolítico hay recipientes de conchas de tortuga, cerámica...

4.000 a.C.

· Existían tenedores pequeños, pero no se utilizaban en la mesa.

2.500 a.C.

· Los hebreos inventan el cristal. Los romanos utilizaban botellas, jarras, ánforas... de vidrio soplado.

· Aparece el primer código de conducta en la mesa: "*Las instrucciones de Ptahhotep*" escrito en Egipto, descubierto por el arqueólogo Prisse y actualmente se halla en París. El Papiro de Prisse daba recomendaciones a los egipcios para ascender en la escala social. Aunque los egipcios no dejaban constancia de ningún libro de cocina, se han encontrado papiros que incluyen recetas para curar enfermedades.

· Los romanos utilizaban manteles y servilletas. En Grecia y Roma había vegetarianos porque quienes comían carne eran asimilados a las bestias.

1.700 a.C.

· Con la aparición del comercio, existen tabernas, albergues, fondas, posadas, cocinas callejeras (instalaciones no fijas). Compartían espacio en grandes mesas.

1.600 a.C.

· Hay recetas culinarias en tablillas cuneiformes en Mesopotamia.

1.500 a.C.

· Había cuchillos y estiletes (brocas), y cucharas (torta de trigo, maíz o mijo, de madera, marfil y sílex) para preparar la comida.

1.200 a.C.

- Aparece el vidrio claro con sílice.
- En Grecia las reuniones de negocios con comida y bebida se llamaban “*symposiums*” y el anfitrión era el “*symposiarca*”. Comían con los dedos y no pudieron sentarse las mujeres en la mesa hasta la época de Carlomagno. Los griegos y romanos, tenían un estilo de vida culinario, pero no se hablaba de gastronomía como tal.
- Los griegos comían con las manos y se limpiaban con miga de pan.

500 a.C.

- Sicilia aportó a Grecia su cultura de los fogones, la cocina de la sangre y las hierbas aromáticas, la liebre y la casquería.
- Hubo un comedor público en Egipto, que solo servía un plato a base de cereal, aves silvestres y cebolla.
- La servilleta para limpiarse los dedos (del tamaño de una toalla) se utilizaba en la mesa en el Próximo Oriente. Los pajes pasaban a los comensales la toalla, antes y después de las comidas, junto con agua perfumada para que se lavaran.
- Las tabernas eran un punto de encuentro entre población y viajeros. La distinción de clases era visible a la hora de comer: los plebeyos comían con los cinco dedos mientras que los señores (patricios) lo hacían con tres, para no ensuciarse el anular y el meñique. A su vez, se diferenciaban las mesas según la autoridad de cada individuo.

400 a.C.

Destacó el gastrónomo y cocinero Arquestrato de Gela, de Siracusa (Sicilia). Dictó normas sobre el pan, pescado... la forma de servir la mesa, tratar a los invitados y otros protocolos y buenas prácticas. Escribió el “*Tratado del perfecto cocinero*”. Otros tratados de cocina fueron escritos por Miteco, Heráclides...

118 a.C.

- En Roma, Lúculo (el general Lucius Licinius), organizaba banquetes con poesía, teatro, música, danza y menús exquisitos.
- El refinamiento de las clases superiores trajo consigo la refinación en la mesa (utilización de cucharas, cuchillos, manteles, servilletas...), que eran símbolo de estatus y limpieza.
- En las mesas de los anfitriones ricos era necesario un trinchador que troceara los animales que se presentaban casi enteros en la mesa. En cambio, en las clases más bajas se utilizaba el pan para coger alimentos líquidos, y los sólidos se cogían con las manos y se desgarraban con los dientes.

74 a.C.

- En la época romana florece el comercio de alimentos. En los banquetes había despilfarro ostentoso en las mesas, vajillas, flores... Se distinguían en la mesa las clases sociales: esclavos, libertos, plebe, movilitas (patricios), senadores...
- Tanto en Grecia como en el Imperio Romano van apareciendo hospederías, tabernas, asadores y figones, que ofrecían al forastero comida y cama en las ciudades, pero tenían mala fama porque iban dirigidos principalmente a las clases bajas y los pequeños comerciantes. Los ricos solían alojarse y comer en viviendas de amistades.

25 a.C.

- En Roma comían recostados y hasta la época de Constantino el Grande no se hizo como hoy en día (sentados). Un mal servicio en el comedor (triclinio) podía tener como consecuencia la pena de muerte para el "*mâitre*" (triclinarca).
- El utensilio de mesa más antiguo fue el cuchillo y después la cuchara. Los alimentos sólidos se cogían con las manos y los desgarraban los dientes. Los líquidos se sorbían en cuencos naturales tal como una calabaza (pero no las papillas, lentejas...).

25 a.C.

La primera cuchara fue una torta de trigo maíz o mijo, después se hizo ahuecando un trozo de madera o labrando un sílex. Los romanos usaban cucharas que en realidad eran como espátulas de madera o marfil. En el uso de la cuchara los suizos siguieron a los romanos y los españoles a los suizos. En las excavaciones de Pompeya se encontraron tridentes de hierro en las cocinas junto a los fogones.

· Los miembros del clero tenían prohibido ir a posadas, salvo en situaciones de verdadera necesidad y es por ello que se crearon hospederías eclesiásticas y monásticas abiertas a los cristianos y pobres. Las autoridades tenían derecho obligado a alojarse en aquellos establecimientos que eligieran, ya fueran públicos o privados.

10

· Marco Gavio Apicio escribió el gran libro de la cocina romana "*Ars Magirica*". Otros autores dicen que se titulaba "*Apicius culinarius*" y otros "*De re Coquinaria*". Realizaba "turismo gastronómico" en busca de determinados ingredientes.

79

· Los antiguos romanos comían fuera de sus casas. En Herculano, en sus calles había muchos bares (cantinas) que servían pan, queso, vino, nueces, dátiles, higos, guisados, etc. Tenían mostradores de mármol y unas vasijas empotradas donde guardaban el vino para mantenerlo fresco.

· Aparecen albergues en mercados, ferias y carreteras. La distinción entre clases sociales se podía descubrir también por lo que se comía, cómo se comía o dónde se sentaban los comensales, por lo que era importante de qué familia se provenía o cuánto dinero poseía esta.

200

· Ateneo de Naucratis escribe *"El banquete de los eruditos"*.

476

· A principios de la Alta Edad Media (desde el año 476 hasta el siglo X), se generalizó el acto de comer sentados para tener libre la mano izquierda, lo cual sería necesario para coger el tenedor que se descubrió en Bizancio (Grecia) en el siglo IV aunque a Occidente no llegaría hasta el siglo XI. No empezó a crecer su uso hasta el siglo XIV en Italia y se generalizó en el resto de Europa a finales del siglo XVI y principios del XVII.

· En mesas aristocráticas se empiezan a ver pequeñas formas de poner una mesa, antepasados remotos del protocolo, que demuestran que poco a poco se va homogenizando el servicio.

541

· La carne asada se servía cubierta con pellejo y plumas. Esta tradición del voto fue prohibida por el XVI canon del IV Sínodo de Orleans, pero en la práctica se seguía haciendo durante toda la Edad Media. Una dama depositaba la pieza ante uno de los caballeros. Éste a su vez lo ofrecía a otro y así iba de mano en mano. Al más digno le tocaba pronunciar el voto y trincar el animal en tantos pedazos como caballeros.

· Se empieza a observar de nuevo la separación de clases: el buen servicio de alimentos y bebidas era un privilegio reservado a la aristocracia. Los nobles hacían sonar las trompetas en las puertas de los castillos para indicar a sus vecinos que debían congregarse para un banquete.

· Destacó el gastrónomo Fortunato, obispo italiano. Uno de los festines de la época consistía en viandas de caza en bandejas de plata, frutas en platos de mármol, cremas y leche en jarrones, y la volatería (carne de ave) en platos de cristal. Los italianos

550

incorporaron la gastronomía a la agricultura, medicina y otras ciencias. Sin embargo, no existían profesiones directamente relacionadas con la comida y la bebida, simplemente la disfrutaban como un estilo de vida cultural y social burgués que une a la gente en el hecho de compartir cosas.

800

- Los taberneros propietarios de fondas y albergues, durante las invasiones bárbaras desde la Antigüedad tardía hasta la Alta Edad Media y también en la época de las Tres Culturas (hebrea, islámica y griega ortodoxa) ofrecían a mercaderes, campesinos y clérigos, vino, cerveza, hidromiel, pan, queso y platos elaborados de forma casera. Era esta una población a la que le gustaba tanto la carne asada como la fruta y las especias.
- Se celebró un banquete por la coronación de Carlomagno.
- Los musulmanes en sus invasiones, introducían nuevos alimentos y técnicas de cocina.
- Los comensales comían sentados sobre cojines alrededor de la mesa baja y tomaban directamente la comida de las bandejas, sin platos individuales. No usaban ni cuchillo ni tenedor y acompañaban la comida con pan. Lo primero que se servía era lo blando: vegetales refinados, la tafaya. Después venía el plato yimli, el plato terciado, el sazónamiento llamado almorí, el vinagre, la miel y el fartum y luego otro plato con miel. Se ponía a cada comensal los platos separados, uno después de otro. Era más elegante que poner todos los platos juntos en la mesa.
- En esta época se decía que no se debía servir dos series de manjares que no fueran bien entre sí y armonizaran en sabores. En Al-Andalus se tomaba vino de alterne con amigos, no en las comidas. El vino se mezclaba con agua. Se reunían los amigos para beber en salones, patios de las casas o en el campo. Se distinguían en la mesa las clases sociales: reyes, condes duques y altos prelados, abades, señores, caballeros y obispos y por último los siervos, soldados y campesinos.

800

· Apicio escribió el primer recetario de la historia, con 477 platos. Destacaban los agridulces, las especias, el *garum* que se usaba como sal porque la sal común era muy cara.

· Empezamos a ver de nuevo la separación de clases: el buen servicio de alimentos y bebidas era un privilegio reservado a la nobleza y la aristocracia. De hecho, era común entre los nobles hacer sonar las trompetas en las puertas de los castillos para indicar a sus vecinos que debían congregarse para un banquete y a su vez crear envidias.

850

· En la Antigüedad, la cantidad de comida servida y consumida era un indicador de la clase social y la obesidad resultaba estética. Para constatar que no era prestigioso comer con mesura, en el siglo IX a Guildo de Espoleto le negaron el trono de Francia porque comía con frugalidad.

1000

· El servicio a la francesa se organiza en 3, 4, 5 o 6 mesas sucesivas adornadas con fuentes diversas. No había tenedores ni platos ni servilletas. Se comía con los dedos, haciendo transitar los alimentos sobre un tajo (trozo de pan sobre el que se colocan los alimentos y que luego se consumen). En esta época entre plato y plato solía haber entremeses (actuaciones de artistas, cantantes, trovadores, malabaristas y bailarines) para llenar estos tiempos muertos.

· Importante utilización de especias con una doble función higiénica y de distinción social. Las salsas son ácidas y contienen poca o ninguna grasa. Se cocina en el atrio de la chimenea: asado a la broqueta, cocciones líquidas en una marmita suspendida en tarteras metidas entre brasas o en unos potes sobre los morillos llenos de brasas. Las recetas se redactan en función de los productos base y no del número de comensales.

1000

- Aparece la hostelería rudimentaria. Se aloja al peregrino en hospederías, hospitales, alberguerías, hogares privados que aceptaban dinero o trueques.
- Las casas particulares estaban obligadas a alojar a las autoridades.
- Del siglo XI al XIII, en las tres culturas, las tabernas eran frecuentadas por clases sociales bajas; se trataba de establecimientos públicos de carácter popular. Éstas se asentaban en las aglomeraciones: ciudades, burgos o aldeas, monasterios, fortificaciones, lugares de paso...

1050

- La hostelería nace en España mediante la asistencia al peregrino en el Camino de Santiago en hospederías, hospitales o alberguerías. La palabra hospital se refería entonces al concepto de hospitalidad y de huésped, aunque al curarse en ellos las heridas de los peregrinos, posteriormente cambió su función. O bien, se pagaba, o bien se hacía trueque. Estaban obligados a alojar a las autoridades hasta el siglo XV en el que se abolió dicha norma.
- El tenedor se inventó en Venecia.
- Se usaban mesas cuadradas o redondas sobre las que se colocaban manteles que al principio llegaban hasta el suelo. Después se acortaron para dejar al descubierto las artísticas patas de la mesa. A los comensales de segunda categoría se les servía directamente sobre ese mantel, mientras que a las personas principales se les ponía otro pequeño ricamente bordado.
- El trinchador cortaba las raciones a los comensales con una broca (utensilio de 20 cm de largo, cuyo mango terminaba en un extremo en dos o tres puntas y por el otro en un afilado punzón).
- En la Toscana había pequeños tenedores para comer, pero su uso quedó proscrito debido a la idea de que solo los dedos eran dignos de tocar directamente los alimentos creados por la naturaleza.

1050

Eran de oro y plata y tenían dos púas. Durante dos siglos más siguió pareciendo una mala práctica su uso. El arzobispo de Canterbury, Tomás Becket introdujo el tenedor bidente en Inglaterra. Los nobles llegaron a utilizarlo para sus duelos, aunque no se llegó a utilizar en la mesa, se exhibía como una cara curiosidad italiana.

1095

- El tenedor fue usado por primera vez por una princesa bizantina que se casó en Venecia en 1095 con Pristo Agrícola Argila. Era un tenedor de oro con dos púas
- Los europeos traían alimentos de sus invasiones de Oriente Medio.

1100

- En el Camino de Santiago hay ventas (campos), posadas (en ciudades y pueblos) y mesones.
- Después de cinco siglos de crisis en el siglo XII resurge el turismo y aparecen ferias.

1147

- El Conde Thibault IV crea el gremio de los taberneros.

1150

- En el camino de Santiago había numerosas ventas y mesones, también de mala fama. Desde el siglo XII hay constancia de los abusos de mesoneros y posaderos que engañaban a los peregrinos cobrándoles en exceso sus servicios, robándoles en el peso de la avena para los animales y en el vino con medidas también adulteradas, así como en la calidad del vino. Las medidas del vino se llamaban marsicias.

1150

- El vaso de cristal apareció en Europa en Venecia. Anteriormente se bebía en copas de madera o barro cocido.
- Existía en la cocina italiana, el tenedor de la cocina con dos púas y los tenedores pequeños para pinchar fruta, aceitunas y jengibre.
- El turismo se vio afectado por el deterioro de los caminos y la poca seguridad. Los hostales desaparecieron, las termas dejaron de utilizarse. En Europa resurge el turismo comercial y nacen las primeras ferias. Aparece el turismo religioso.
- En Europa resurge el turismo comercial y nacen las primeras ferias. A pesar de que las condiciones de las calzadas y los hoteles dejaban mucho que desear, la población comenzó a viajar a lugares de interés religioso. Iglesias y monasterios tenían la costumbre de albergar a los viajeros y alimentarlos, aceptando algunas donaciones a cambio.

1200

- Proliferaban tabernas, posadas y casas de comidas en Londres, París...
- *"Two Anglo-Norman Culinary Collections"*. Autores. Constance Hieatt y Robin Jones.
- Ya estaban establecidas reglas de buena educación en la mesa. Utilizaban especias y sabores agridulces. Antes de beber se limpiaban la boca.

1248

- El rey Luis IX ofreció un banquete.

- A su vez, se introdujeron figuras representativas en la mesa como el Sumiller o Vinatero. Dependía de él todo lo que ocurría en la mesa, desde aderezarla, elegir el vino, elegir el pan, el postre, así como guardar la ropa y los utensilios de mesa, y también orientaba al cliente.
- La taberna se extiende en Italia y España.
- Se extendió el uso de juegos de vasos de mesa en Francia, España...
- Aparecen normas de modales en la mesa: no servirse de la misma cuchara, no beber en la sopera, no hacer ruido con la boca, no sumergir el pan en el plato, no devolver al plato el hueso que acaban de roer, no meter los dedos en salmueras y mostazas, no sonarse la nariz con el mantel, no beber con la boca llena, no soplar en la sopa, limpiar la boca antes de beber, no recostarse sobre la mesa, no rascarse el cuello durante la comida con la mano, si se puede rascarse con el vestido, no cepillar los dientes con el cuchillo, no sonarse la nariz durante la mesa con la mano, no haberse lavado las manos antes de comer, no poner el dedo en la oreja, ojos o nariz, no hacer ruido al comer, no escupir sobre la mesa.
- Nace la costumbre del tapeo español. En las ventas donde las diligencias y los carruajes de correos (sillas de posta) paraban y los guías y cocheros bebían vino con algo comestible. El rey Alfonso X el Sabio dispuso unas ordenanzas legales para obligar a dar tapas a estas personas, normalmente jamón que se servía tapando el vaso de vino.
- Se crean los mercados de ganado.
- La hostelería (pública) se extiende por Europa debido al desarrollo de la economía, el comercio internacional, la necesidad de viajar por motivos militares, la construcción de urbanizaciones... Las tabernas también daban alojamiento porque había más demanda que oferta.
- En plena Edad Media se inventan los fogones (ladrillos con huecos ocupados por brasas, y donde se colocaban encima las marmitas)

- El *“Libre del Coch de la Seu de Tarragona”* que data de la primera mitad del siglo XIII y fue editado en 1935 por Joan Serra Vilaró. La Regla de San Bruno prohibía la carne de mamíferos.
- En España se hacían cinco comidas diarias: almuerzo, yantar, merienda, cena y zahorar por la noche (recena). En la Corte se comía en mesa única que fue sustituida por varias a partir del siglo XIII. La mesa del rey tenía dosel. Los nobles y caballeros comían en unas mesas y los escuderos en otras. Las damas separadas de los hombres. Aparte del salario a los mayordomos se les asignaba los cueros de las vacas regaladas al rey que se consumían en su mesa. Al cocinero mayor, los cuellos de las vacas, cuellos y rabos de cerdos, pieles y menudillos de los carneros que se regalen al rey. El copero recibía el corazón de las vacas. El cebadero lo que sobraba de los platos, de vaca, tocino, ciervo... después de servirlos y las cabezas de las vacas regaladas que se consumieran en Palacio.
- *“El Llibre de Sent Soví”* a finales del siglo XIII es el primer tratado de cocina occidental. Es atribuido a Pere Felip, cocinero catalán que ejerció de *“chevalier de bouche”* en la corte de Eduardo II de Inglaterra.
- La palabra *“Sumiller”*, se refería a la persona que conduce animales de carga. Después sería el oficial que tenía a su cargo los víveres y el material culinario (jefe de dependencias de alimentos). También depende de él todo lo que ocurre en la mesa, aderezarla, elegir el vino, elegir el pan, la cebolla y el postre, así como guardar la ropa y los utensilios de mesa, orientar al cliente y aceptar su criterio.
- Los tenedores se usan para algunas funciones (pinchar frutas, sacar la sopa del vino, sujetar trozos de asado al queso...).
- El marmitón significaba en origen “un hipócrita”. La palabra *“marmite”* en francés significaba un recipiente con tapa. *“Marmiteux”* quiere decir indigente y menesterozo y se aplica a los que viven a expensas de los demás.

1250

· Reaparecen los manteles y servilletas, pero solamente en las mesas de reyes. Antes y después de las comidas los pajes pasaban palanganas con agua perfumada para que se lavaran las manos y con una servilleta para que se secaran.

1264

· En París nace el oficio de vinatero.

· En las mesas aristocráticas se comienzan a observar distintas formas de poner una mesa (antepasados del protocolo) que demuestran que poco a poco se va homogeneizando el servicio: a la derecha el gañivete (cuchillo de cabo agudo) y el cubilete (copa para beber). A la izquierda el pan y la cuchara, la escudilla (taza de madera sin asa) para las comidas líquidas o menos sólidas, el paño o servilleta en el hombro izquierdo, etc.

1282

· Se crea el Gremio de los Hospedajes, en Florencia. Del Siglo XIV hasta 1453 (Baja Edad Media), se consolidaron las ciudades y la sociedad burguesa. Por lo tanto, los viajes dejaron de ser privilegio de las clases nobles.

1300

· Ildegarde redacta el primer recetario de la Edad Media.

· Aparecen los primeros escritos sobre recetas de chefs, gustos gastronómicos y urbanidad en la mesa.

1306

· Se escribió el primer texto culinario por un anónimo.

1307

· El rey Eduardo I de Inglaterra tenía en su inventario miles de cucharas y cuchillos, pero solo siete tenedores.

1324

· Se escribió el *"Llibre de Sent Soví"* del siglo XIV y de autor anónimo copiado de otros más antiguos y publicado por Rudolf Greeve. Es un recetario de cocina medieval y escrita en valenciano.

1326

· Taillevent trabajaba como pinche de cocina en la corte francesa de los Valois y en 1368 es primer cocinero de Carlos V de Francia. Escribió *"Le Viander"*. Carlos VI le nombró maestro de las guarniciones de la cocina del rey. En 1392 se retiró de su oficio.

1328

· Ramón Muntaner describe un banquete en Zaragoza.

1331

· Se escribió *"Llibre del Coch de la Canonja de Tarragona"*.

1345

· Michael de Leone escribió *"Das Buch von guter Speise"*.

1350

· *La olla y la carn d'olla* (guisos en cazuela de barro), es de origen catalán. Se presentaba en dos vuelcos o servicios: en el primero, el caldo acompañado de pan y en el segundo las carnes y legumbres. En el Barroco se la llamó olla podrida. Viene del término *"poderida"* o *"del que puede"*. Xavier Domingo escribió *"La mesa del Buscón"*. Y Calderón de la Barca escribió *"Los guisados"*.

- El *“Libro per cuoco”*, llamado también *“Anónimo Veneziano”* fue publicado en 1899 por Ludovico Frati. 1350 Se utilizaban copas estrechas y altas, así como copas de vino redondas y poco hondas.
- El desarrollo de la economía y el comercio internacional traen consigo la extensión de la hostelería: aparecen numerosos alojamientos y establecimientos de restauración que daban acogida a forasteros y a la población local a cambio de dinero.
- *“The forme of Cury”* fue escrito por Anónimo
- *“Anónimo toscano”* llamado también *“Libro della cocina”* fue editado en 1863 por Francesco Zambrini.
- En Barcelona destacó el anónimo que escribió el *Libre de Sent Soví* en el siglo XIV y también Robert de Nola en el siglo XV chef de Fernando de Nápoles hijo de Alfonso el Magnánimo que escribió *“el Libre del Coch”* en el principio del Renacimiento. En Florencia, los Médicis crearon la gran cocina Toscana. París fue la capital europea culinaria casi dos siglos, con dos cocinas la francesa propiamente dicha (alta cocina) y la provincial (regional). Con el ferrocarril que iba de ciudad en ciudad (con pasajeros burgueses) no se hubiera creado la cocina regional (provincial y local) a no ser por la aparición del automóvil y del gastronómada (término acuñado por Curnonsky) que iba de pueblo en pueblo. Sobre cocinas regionales Curnonsky y Marcel Rouff escribieron *“La France Gastronomique”*.
- La cocina en Cataluña se codificó en recetarios. En la Baja Edad Media se enseñó a leer a los cocineros (alfabetización). Se escribieron tres recetarios: *“Llibre de Sent Soví”*, *“Llibre de totes maneres de potatges de menjar”* y *“Llibre d'aparellar de menjar”*. Llegaban a Barcelona desde Ceilán, India, Birmania, Sumatra... rutas comerciales. La alta burguesía y gastrónomos cosmopolitas leían estos recetarios. El paso del cocinero tradicional anónimo al cocinero culto y artista prestigioso artista con preparación técnica y con dominio de escritura.
- Al papa Juan XXII, le regalaron un cuchillo con el mango de cuerno de serpiente que tenía la virtud de detectar el veneno. Formaba parte ese cuchillo del neceser de mesa llamado

candado que se cerraba con llave para prevenir intentos de envenenamiento. Los mangos de los cuchillos servían para guardar mondadientes.

- Inglaterra es el país que más manuscritos medievales posee de cocina, disponiendo de Clubs privados (restaurantes secretos).
- El cuchillo es de punta fina. Se le llamaba bayoneta y estaba prohibido usarlo. La punta del cuchillo se hizo redondeada cuando la ayuda del tenedor hizo inútil esa punta ya que no servía para pinchar la carne de la fuente y llevársela a la boca.
- El tenedor surgió en Venecia y se utilizaba en Europa (un pequeño trinchantes con horquilla). En Turquía, África... siguieron comiendo con los dedos. Los chinos e hindúes comían con palillos.
- Se introdujo en España el brindis de vino aromático con especias.
- La posada era el lugar íntimo de las casas donde se vivía, comía, dormía y nunca sitios públicos. Más tarde a las posadas se les denominaban también mesones y posteriormente se les llamó fondas. Posadas, mesones y fondas eran sinónimos.
- Los burgueses europeos (franceses, italianos...) comían en cuatro servicios con seis platos contundentes en cada uno de los servicios. En los festines estaban compuestos frecuentemente por nueve servicios de tres platos cada uno, con gran ornamentación en la mesa. La brigada salía de cocina a saludar. Servilletas plegadas en forma de turbante, mitra, corona, pirámide...
- Pierre Pildoux escribió "*Le cuisinier de toute cuisine*". Fue editado en 1540.
- Se trataba de una época, en la que de nuevo se observa una clara distinción social: los ricos y los pobres no actuaban ni comían lo mismo, no se comportaban de la misma manera ni los modales a la mesa eran los mismos.

1370

· Guillaume Tirel, también llamado Taillevent escribió *"Le Viandier"* con un centenar de recetas.

1375

· Comienza la historia de la cocina francesa con el primer gran chef: Guillaume Tirel y la llegada de los primeros platos para depositar los alimentos sobre ellos.

1380

· El rey Carlos V de Francia tenía doce tenedores, adornados con piedras preciosas.

1381

· En 1381 y 1785 se publican en Inglaterra sendas ediciones de la obra *"Ancient Cookery"* escrita por Samuel Pegge.

1390

· *"The form of cury, a roll of ancient English cockery"* fue escrito por el cocinero de Ricardo II. Este libro se editó por Samuel Pegge en 1780.

· Samuel Pegge escribió *"Forme of cury"*.

1392

· Anónimo escribió *"Le Ménagier de Paris"*, el primer libro sobre la cocina burguesa.

1400

· Comían sentados para poder coger el tenedor inventado en el siglo IV en Bizancio (Grecia) aunque a Occidente llegó en el siglo XI. En Italia se usó en el siglo XIV y se generalizó su uso en el siglo XVII.

1400

- Cada comensal compartía cuchillo y vaso o cáliz con varios comensales.
- El primer mesón de Madrid fue “Carriaza” durante el reinado de Juan II. Se bebía el vino en vaso y el agua en taza. El cristal sustituyó al metal y la madera. Había cantinas (sirviendo vino) y gallinejeras (friendo en la calle).
- Se realizaba la acción de gracias previa a la comida, para recordar brevemente a los difuntos y los pobres, antes de sentarse a la mesa. También se lavaban las manos antes de comer.

1416

- En el inventario del duque de Berry se citan cuatro tenedores de plata con mango de cristal. No se empleaba para llevar las viandas a la boca, sino para trinchar y lo hacía una tercera persona.

1417

- Se inaugura el Mesón Arias

1423

- El marqués de Villena (Enrique de Aragón) escribió “El Arte Cisoria” (arte de trinchar) y se editó en 1766.

1430

- El libro “*Harl*” fue publicado por Thomas Austin en 1888.
- Poco a poco se van desarrollando las ciudades y urbes, por lo que los establecimientos comerciales aparecen conforme al incremento de la demanda y el crecimiento del comercio que se realiza. Son tiempos de cambio en el protocolo, con la aparición de nuevas conductas y la divulgación de las maneras de comer.
- Publicación en 1430 y 1440 de sendas ediciones del libro “*Two Fifteenth-Century Cookery Books*”, escrito por Thomas Austin.

1439

· El libro "Ashmole" fue publicado por Thomas Austin en 1888.

1440

· El alemán Johannes Gutenberg inventó la imprenta (difusión de textos impresos).

1450

· La cocina florentina y milanesa influyen en la alta cocina de corte francesa.

· "El livro de cocinha da Infanta donha María de Portugal" fue escrito por un anónimo.

· Celebración de un banquete de bodas con motivo del enlace matrimonial entre el infante don Fernando y la duquesa de Alburquerque.

· Teodora, hija del emperador bizantino Constantino Ducas, se casó con el dux Domenico Selvo. Ella comía con un tenedor de oro de dos dientes. El tenedor fue un instrumento habitual, y se llamaba furcinula u horquilla.

· Las mejores hospederías de Francia, Inglaterra e Italia contaban con habitaciones individuales cerradas con llave. En Alemania estas hospederías lujosas llegaron en el siglo XVI y en España y Polonia en el siglo XIX.

· Aparece el tenedor (se llamaba broca) en Aragón y Cataluña. A Castilla llegó durante el reinado de los Reyes Católicos. La primera mención castellana del tenedor la hace el Duque de Béjar en su testamento: un tenedor de plata. Se utilizaban cuatro tipos de tenedores: el tenedor de dos dientes, el tridente, el perero y el pungan.

· En todos los inventarios había treinta veces más cucharas de oro que tenedores.

- Los Jefes de Mayordomía organizaban los banquetes. Quienes se ocupaban del servicio de la mesa, se agrupaban en los oficios de boca. Los del rey de Francia Carlos VIII contaban con maestresalas, maestresala mayor, paneteros, panetero mayor, mozos trinchantes, coperos, oficiales paneteros, oficiales coperos, oficiales de cocina, de frutería, de sausería (oficial salsero es aquel que recibía de manos de los gentiles-hombres de mesa, los platos que debía servirle al rey), mozos de cortina, mozos de huerta, mozos de servicio, mozos para el fregadero, leñeros, toneleros, panaderos, cocineros, pinches, asadores, jefes de oficio, reposteros, dispenseros, fruteros, sumiller, camareros, doncellas, cerveceros, un guarda-mangier, y su interventor, un cerero, un cazador, un proveedor de aves, sazonador de vinos, potajier, busería, etc. El oficial es el que desempeña un oficio.
- El Maestresala o Mayordomo era un criado que se ocupaba de la distribución de la comida y de probarla antes de ofrecérsela al rey; también supervisaba las actividades de los criados de la casa real y controlaba los gastos.
- Se recomendaba no tener los dedos dentro del plato o de la cazuela mucho rato para comer. No chupar los dedos o limpiarlos en la ropa, sí en el mantel.
- Pajarero, pescador, cocinero... se consideraban infames oficios.
- Se reescribió el "*Llibre del Coc de la Canonja de Tarragona*".
- Se les echaba a los comensales agua perfumada en las manos y en las servilletas. Se cambiaban varias veces los platos y el tenedor se usaba habitualmente en Italia. Los oficios de Boca tenían un protocolo refinado.
- Existía el oficio de *gourmet de vins* (dependiente de comercio) sin tener el actual significado.
- En Francia, los nobles usan vajillas de oro, los burgueses plata sobredorada.

- Se introduce la cocina catalana en Italia ensalzada por el *gourmet* Platina (bibliotecario del Papa). El libro de cocina del rey Fernando de Nápoles "*libro de los guisados*", fue redactado en 1480 en Nápoles en lengua catalana. En 1520 fue editado por primera vez en Barcelona.
- En los banquetes, el trinchante (oficio que maneja tenedores) hinca su rodilla sobre un cojín. Los camareros apoyaban su rodilla directamente en el suelo.
- El primer mesón de Madrid fue el Mesón de la Carriaza en 1400, y después abrieron otros destacando por ejemplo el Mesón de Paños.
- Apareció la moda de que los caballeros comieran con las damas en la misma mesa. Había costumbres en los banquetes como que cada invitado traía sus cubiertos y era habitual llevar un cuchillo siempre a la cintura. Cada comensal disponía de un panecillo y compartían cuchillo y cáliz o vaso entre varios comensales. Aparecieron las primeras cuberterías, que contaban con cuchillos, cucharas y tenedores a juego.
- En España, se bebía el vino en vaso de cristal y el agua en taza, sustituyendo las copas de metal y los cuencos de madera.
- En el Castillo de Neuenstein había una cocina con fuego abierto.
- Los modales en la mesa franceses e ingleses eran diferentes.
- Lo primero que se ponía en la mesa era el salero, después el señor se lavaba las manos en el aguamanil, se quitaba la tobaja en la se enjugaba las manos, se hacía una gentil reverencia y se ponía en un plato el pan, luego los paños de mesa y los cuchillos. Cuando se utilizaban cubiertos ya no era tan necesario el lavado de manos.
- Como mejor cocina de la época era considerada la francesa, aunque influenciada por la italiana (binomio simplicidad y refinamiento).
- Hasta finales de la Edad Media el tabernero era responsable de lo que le ocurriera al huésped, pero a partir de ahora se

1450

hace responsable el Estado. Aumenta la cantidad y calidad de la comida y la bebida, a veces encargada previamente por el huésped mediante mensajeros. Los particulares que daban hospedaje dejaron de estar obligados por ley a atender a las autoridades que se veían obligados a alojarse en hospederías públicas.

1454

· Se celebró un banquete llamado “*El Voto del Faisán*” el 17 de junio de 1454, en Borgoña, durante la corte de Felipe el Bueno. Los caballeros se comprometían a hacer una hazaña heroica jurando sobre un ave noble (garza, pavo real, cisne, faisán...).

1460

· El arte de poner la mesa empezó a desarrollarse, cuando aparecieron las primeras mesas macizas, esculpidas y que no se movían de su sitio. Cayeron en desuso los tradicionales borriquetes en los que se ponía la mesa.

1474

· Platina escribió “*Le livre de l’honeste volupté*”.

1475

· Bartholomeus Sacchi fue un chef y gastrónomo, apodado Battista Platina de Cremona, que escribió el tratado de cocina “*De honesta voluptate e valetudine*” (el libro de la voluptuosidad honesta y de la buena salud o bienestar). En su libro habla del modo de preparar la mesa, de la ciencia de la cocina, de las dietas, cómo servir los vinos... Fue traducido en 1505 al francés por Didier Christol “*Le Platine en françoys*”.

· La aristocracia quiere más lujos y modales más refinados en torno a su mesa. Las mesas se sirven por profesionales. Los reyes tenían a su disposición a siervos y criados representantes de oficios asociados a la gastronomía. Los jefes de cocina venían casi siempre

1475

del extranjero junto a las nuevas reinas y se implantaron una serie de normas en cuanto a los modales. En general se trataba de normas de conducta y de buen comportamiento en la mesa.

1476

- Se celebró un banquete en Italia dedicado al hijo del rey Fernando I de Nápoles, diseñado por Benedetto Salutati, con vajilla de plata.

- Se publica una ordenanza para las tabernas.

- La vajilla era de porcelana y se implantaron una serie de normas en cuanto a los modales: no se podía fumar, llevar perfumes en exceso, levantarse de la mesa cuando se comía, hablar al de al lado al oído, apoyar los codos en la mesa, beber con la boca llena, no limpiarse la boca antes de beber, limpiarse en la ropa, eructar, no decir al vecino que se sirva primero, beber a sorbitos, coger la sal con los dedos, sonarse la nariz, etc.

1477

- El primer libro de cocina fue "*Llibre de Doctrina per a ben servir, de tallar i de l'art de coch*" escrito por Rupert de Nola (Maestre Rubert o Mesare Roberto), cocinero en Nápoles de Alfonso el Magnánimo. Existió una edición de 1477 mencionada por Torres Amat en su diccionario de escritores catalanes y otra de 1520 que se encuentra en la Biblioteca de Cataluña.

1480

- Leonardo da Vinci, inventó la máquina de cortar espaguetis y el tenedor de tres púas.

1490

- El cocinero Martino escribió un libro del arte culinario italiano.

- El códice "Arundel" fue escrito por Leonardo da Vinci.

1490

- En el camino de Santiago había numerosas ventas y mesones, muchas de ellas con mala fama. Los mesoneros y posaderos engañaban a los peregrinos cobrándoles en exceso por sus servicios, robándoles en la comida para los animales o adulterando el vino. Estos hechos hicieron que los hospitales, regentados por instituciones religiosas, se convirtieran en los mejores hospedajes, dado que dispensaban un mejor trato al peregrino en cuanto a comida y cama.
- “*Le Viandier*” de Taillevent (Guillaume Tirel) es el primer libro de cocina de la Cristiandad que sintetiza la cocina del Medioevo.
- Se promulga la ordenanza de los mesoneros del Concejo de la Villa de Madrid. Regulaba los precios máximos que podían cobrar los mesoneros, bodegueros y taberneros. Solo podían vender vino de los propios madrileños. Los concejos obligaban a las tabernas a abrir después de la salida de Misa.
- El tenedor, la porcelana y la cristalería llegaron a Francia desde Italia. El anfitrión (quién invita) tiene un papel muy importante en el servicio, especialmente en el corte de las carnes, ejercicio durante el cual puede mostrar simbólicamente su dominio de las armas.

1500

- Las técnicas culinarias siguen siendo las de la Edad Media, excepto la pastelería que se desarrolla bajo la influencia italiana, y utilizando los nuevos productos de América: tomate, maíz, judías, patatas, café, chocolate... con menos especias y cocciones más suaves.
- En esta época seguía existiendo una diferenciación social, aunque poco a poco va apareciendo una clase media que se podía permitir el lujo de comer fuera de casa.
 - Aparece el hotel que sustituye al hospedaje. Así como el oficio de afilador en Orense. Las servilletas se perfumaban con esencia de rosas y se cambiaban varias veces en la comida.
 - Los banquetes representaban ante los hambrientos ojos del pueblo, el poder del señor feudal.
 - El rey Enrique VIII crea el servicio a la inglesa.

1516

· Thomas Watson escribió *"Epulario"* también llamado *"The Italian Banquet"* en 1598, traducción del libro italiano publicado en Venecia en 1516 por Giovanni Roselli.

1517

· En Castilla existieron problemas con los alojamientos de las comitivas reales como en el viaje del futuro Emperador Carlos a Valladolid, ya que la Iglesia aducía también privilegios de exención de alojamiento.

1520

· Pedro de Gracia reescribió *"El Llibre del Coc de la Canonja de Tarragona"*

· Rupert de Nola traduce al catalán la obra anterior y la titula *"Llibre del Coch. Tractar de cuina medieval per Mesare Roberto"*.

· Las tabernas, abrían los domingos por la mañana, por lo que los hombres no iban a Misa, ya que preferían ir a estos lugares antes que a la Iglesia. Estos lugares ofrecían una vía de escape, una sustitución. Eran ambientes asociados al pueblo llano, en los que desconectar y socializarse.

1522

· Las tabernas finalmente solo podían vender vino, aunque en las ordenanzas de Baza en 1522 ya se hablaba de que se incumplía esta norma y también servían comida y tenían asientos, aunque estuviera prohibido.

1525

· El primer recetario que se publicó en lengua castellana fue la traducción del *"Llibre del Coch"* del maestro Robert (Rupert) de Nola, que se tituló *"Libro de Cocina compuesto por el maestro Ruberto de Nola cozinero que fue del Serenísimó Señor Rey Fernando de Nápoles"*. Primero a este cocinero se le llamó Mestre Robert,



Año 1550, autor anónimo.

Título: "Salomé y el rey Herodes alrededor de una mesa".

Grabado calcográfico. Italia

© Biblioteca Nacional de España

1525

después maestro Ruberto de Nola, Robert, Ruperto, Ruberto de Nola... No se sabe si existió en realidad y tampoco su lugar de nacimiento. La edición más importante en castellano fue la de Dionisio Pérez (Post-Thebussem) en 1929 y una de las últimas versiones fue la de 1977 escrita por Veronika Leingruber.

1529

· Rupert de Nola escribe el *“Libro de guisados manjares y potajes. Libro de cocina”*. Carles Amorós fue el tipógrafo que editó las tres obras de Rupert de Nola.

1530

· Luis Lobera de Ávila, médico de Carlos V, escribió *“Banquete de nobles caballeros”*.

1533

· Catalina de Médici se casó con el futuro Enrique II de Francia y con toda su corte, viajó siempre un grupo de cocineros por lo que a estos reyes se les atribuye el inicio del interés por la gastronomía. Enseñaron la cocina italiana refinada a muchos chefs franceses y también modales en la mesa como por ejemplo el uso del tenedor.

1536

El canciller Dupart tenía dos docenas de cucharas de plata y un solo tenedor. Los tenedores se usaban con la mano izquierda y resultaba difícil. El tenedor se veía como algo inmoral y afeminado. Poco a poco se recomienda pinchar los bocados en la cazuela con un cuchillo o un tenedor. Carlos V comía con tenedor en el siglo XVI. Hay quien usa el tenedor para cortar la carne que se come luego con los dedos. Otros pinchan el bocado en el tenedor con los dedos y se lo llevan luego a la boca. No saben utilizar el tenedor bien y se les cae la comida antes de llegar a la boca.

1539

· Juan Bernardo Díaz de Luco escribió *"Pragmática del pan"*.

1545

· Se comía con tres dedos tal como aconsejaba Jean Sulpice en su libro *"Libellus de moribus in mensa servandis"*, que recomendaba no llenarse la boca con grandes pedazos y no tener demasiado tiempo las manos en el plato. El rey Luis XIV comía con las manos.

1546

· Los Reyes Católicos reglamentaron la apertura de los mesones prohibiendo establecimientos sin licencia, establecimientos en despoblados, en lugares de realengo... Limitaron los márgenes de ganancia de los mesoneros sobre la venta de paja o cebada para las caballerías. Esta reglamentación se detalla en las ordenanzas de Cuéllar.

1549

· Las ordenanzas generales de Valladolid, regulaban las posadas o mesones: el arancel ha de estar expuesto en el portal del mesón; las camas deben ser adecuadas en higiene y sin poder dormir más de tres personas juntas; pesebres provistos de paja y cebada; había que poner una tabla anunciadora colgada con cadenilla para que los caminantes supieran que allí había un mesón.

1550

· Erasmo de Rotterdam dice que las viandas hay que comerlas con tres dedos (el pulgar y los dos adyacentes).

· Al principio la sopa se bebe en la soperá común, después se utilizó la cuchara (una para varios comensales). Se ponía un plato para cada dos personas. El pan servía de plato si era cortado en grandes rebanadas. Había que poner las servilletas sobre el hombro izquierdo o sobre el brazo. Quedar bien peinado al quitarse el sombrero. A la derecha se ponía el vaso o cubilete y el cuchillo;

a la izquierda el pan. No alargar las manos hacia el plato estando sentados, no ser el primero en meter las manos en el plato, no ponerse cosas muy calientes en la boca...

- Los reyes cuando comían solos, salvo cuando celebraban banquetes.

- El tenedor se usaba como utensilio de lujo más que como uso corriente. El rey Luis III de Francia lo usó desde su niñez.

- En Francia, el gourmet o el "*gromet*" es un paje o criado joven. En inglés se dice Groom y significa que trabaja en un comercio de vinos. En España se dice grumete. Solo en lengua francesa, gourmet significa aficionado a la mesa. Gourmet no tiene traducción exacta y las palabras más parecidas son conecedor en español, "*epicure*" en inglés, "*feinshmecker*" en alemán, "*fijnproever*" en holandés y "*buongustatio*" en italiano. Lo que originalmente era el chico de los recados se convirtió a lo largo de la historia en un entendido en vinos.

- En Francia marmitón significa pinche. Es el mozo de cocina que cuida la olla y se ocupa de que hierva.

- La comida se distribuye en tres servicios. Tres veces se colocan delante del rey una serie de platos, entre nueve y once y se retiran o "alzan". De lo que ve el comensal elige lo que desea tomar.

- Los dietistas decían que hay que empezar a comer con platos ligeros y después los más pesados y grasos para terminar con un postre ligero

- En la Roma renacentista las clases aristocráticas comían con utensilios de menaje de oro y manteles de muselina. Estos hábitos sociales de gran cantidad y variedad de alimentos encima de la mesa, y que la mayor parte se queda en el plato como desperdicio, continuaron hasta principios del siglo XX.

- La tendencia era comer dulce porque era un ingrediente caro, para distinguirse socialmente. Se presentaban los animales cocinados, revestidos de sus plumajes o pieles. Se usaban salsas

ligeras y especias. Se utilizaba para conservar los alimentos el frío, el curado, el sazonamiento y el ahumado.

- Los campesinos comían en España migas, sopas con tocino, pan con cebolla, ajo, queso, berzas, nabos cecina... Y los nobles, carnes, pescados, salazones, frutas y aceitunas.
- El primer alimento del día se llamaba desayuno (a veces, se llamaba almuerzo). A partir de las seis de la tarde se cenaba. A veces se utilizaba la palabra "cena" en la comida de al mediodía, y al contrario, generando confusión. La alimenta era una comida ligera antes de la cena y se daba después de haber trabajado. Las colaciones eran las confituras (dulces y frutas) que se tomaban en Navidad o en los días de ayuno.
- El cocinero mayor recibía el trato de maese.
- Se generaliza el uso del cristal en la mesa.
- Las prohibiciones en la hostelería de la época son rigurosas. Durante el siglo XVII la reglamentación es más blanda, dejando a los bodegones y tabernas vender comida preparada.
- Los coches de caballos que circulaban en esa época eran solo para los reyes, nobles y altos prelados. Con la aparición de estos caminos aparecen con ellos posadas, ventas, mesones y hospederías, donde daban de comer y ofrecían al viajero un lugar donde dormir. Aunque estos establecimientos no solían gozar de muy buena fama, ya que esta era una profesión denostada y solía ser desempeñada por italianos, moriscos, gitanos... Los viajeros solían traer su propia comida e incluso en algunos casos su propio cocinero.
- En España no existía burguesía y solo había dos clases sociales: la aristocracia y el pueblo, con una población de 5 millones de habitantes. De ellos 150.000 mendigos y miles de pícaros.
- Hay gran diversidad de formas, vasos y copas de distintos volúmenes. Las copas desde 0,12 hasta 0,40 decilitros. Jarras de cristal para cerveza y con tapa. Copas con rayas que indican al

comensal la cantidad que debe beber. Frascos de cristal frágiles que hay que revestirlos de mimbre con una capacidad de 1,6 litros. Botellas de 9,75 a 0,92 litros, jarras de 1,06 litros.

- Destacaban en Madrid los siguientes mesones: Mesón de Paredes, Mesón del Dragón, Posada El León de Oro, Posada del Galgo, Posada de la Villa, Mesón de la Villa...Había bodegones de puntapié para tomar comida y bebida.
- Baltasar Alcázar escribió "*Una cena jocosa*".
- Anteriormente al tenedor se usaron unas espátulas, pero no servían para comer sino para coger las viandas y trasladarlas de las fuentes al plato. Enrique III de Francia, fue el primero en usar a diario tenedores de plata de tres púas. Se pusieron de moda las cucharas y tenedores de largo mango en esa época. Moda impuesta por las golases. La gente adinerada tenía cucharas y tenedores de plata y el pueblo de madera y después de hierro y estaño
- Los tenedores de dos puntas fueron inventados en Italia.
- Se llamaban copas helecho a unas copas de color pardo debido a las cenizas potásicas del helecho. Las copas borgoñonas son de color rosa y ahumadas, las provenzales de color ámbar. Preferían copas de helecho para el vino en lugar de transparentes o blancas.
- Se impone otro tipo de tabernero, el que compra vino de otros para revenderlo. Todos los taberneros tenían la obligación de acabar el vino local antes de vender el foráneo y comprarlo en los lugares públicos destinados a tal efecto, después de los tres días que obligaban a realizar la venta directa a los vecinos.
- Las piezas de vajilla eran de oro y plata. La vajilla real tiene signos que le definen como por ejemplo las armas del reino, la marca del grabador, la cifra del monarca, el número de inventario, el peso... Los plateros fabricaban trincheros redondos y cuadrados, escudillas, platos mayores, cucharas y saleros. Entre los platos están de mayor a menor tamaño: el plato real, las flamenquillas y los trincheros.

1550

- Los modales en la mesa son toscos, apenas usan cubiertos, salvo en la Corte. En la Edad Media se daba acción de gracias al final de la comida; se recordaba brevemente a los difuntos y los pobres antes de sentarse a la mesa; y se lavaban las manos antes de comer.
- El oficio de sausería o salsería, provee de vinagre para las ensaladas y para guisar las viandas. El oficial mayor, Salsier o Sausier tiene un Ayuda y tres mozos.
- Aparecen las cuberterías en las que había cuchillos, cucharas y tenedores a juego. En la corte del rey de Francia los cubiertos tienen mangos de ébano en tiempo de cuaresma, de marfil en Pascua y blancos y negros (mitad y mitad) en Pentecostés.
- El principal importador de especias fue Venecia y después Lisboa.
- En Inglaterra las casas aristocráticas comían a la francesa, pero el pueblo seguía con la gastronomía inglesa.
- En 1265 el arzobispo de Ruán, prohibió a las damas y a las monjas el uso de cuchillos tallados o con montura de orfebrería de plata, para censurar el lujo. Esta costumbre seguía.

1557

- Catherine Frere escribió *"A Proper newe booke of cokerye"*.

1561

- Las casas de una sola planta estaban dispensadas de la obligatoriedad de dar alojamiento a la realeza y otros extraños no deseados de la corte, caballeros, soldados, sirvientes, nobles, clérigos, damas... La obligación de ofrecer la mitad de la casa y de los muebles a la corte cuando viajaba se daba en Castilla, pero no en Aragón donde era voluntario.

1569

- El libro de dietética *"Aviso de sanidad"* fue escrito por Francisco Núñez de Oria. Se hicieron dos ediciones más, en 1572 y 1586.
- Se aconsejaba que las viandas se comieran con tres dedos (pulgar y los dos siguientes), para limpiarse se ponían las servilletas al hombro o en el brazo. Las clases bajas, comían con los cinco dedos. El arte de poner la mesa empezó a desarrollarse, cuando aparecieron las primeras mesas macizas, esculpidas que no se movían de su sitio.

1571

- En Barcelona, el italiano Zanotti, de Novara, abrió en el barrio de la basílica de Santa María del Mar un albergue llamado *"La botiga fonda Santa María"*.

1578

- Thomas Watson escribió *"The good Huswives Jewell"*.

1580

- El cardenal Birague ofreció al rey, un banquete con 1500 piezas de porcelana blanca y los criados rompieron la mayoría por su fragilidad.
- La etiqueta en los banquetes iba acompañada de la bendición de la mesa, mantel blanco, lavatorio de manos e inclinaciones de los criados al servir. La comida se distribuía en tres servicios en los que se colocaban delante del rey y sus invitados una serie de platos que se retiraban o alzaban, y era entonces cuando elegían lo que deseaban comer, según lo que estaban viendo.
- En tenedor se introdujo, no por higiene, sino por urbanidad y porque era incomodo llevando golas.

1582

· Se abre la posada “*La Tour d’Argent*” en París. Situada en el *quai* de la *Tournelle*. Enrique IV le concedió el título de Caballero al posadero sieur Rourteau por la excelencia de sus pasteles de garza real. En este restaurante Enrique IV utilizó por primera vez el tenedor, si bien Carlos V dos siglos antes ya poseía un juego de ellos, Rourteau fabricó el primer juego de cubiertos de estaño. También hay autores que dicen que es aquí donde por primera vez se tomó café y chocolate. La anécdota es que el duque de Richelieu ofreció a sus 40 invitados café. El nombre del establecimiento viene porque esta hostelería se construyó con material de las canteras de la Champaña cuya blancura hacía que los rayos del sol impactaran como plata o argétea. En la época del Imperio fue regentado por un chef llamado Monsieur Lecoq. Más adelante, el propietario del Café Anglais, André Terrail, compro “*La Tour D’Argent*” a Frédéric Delair e instaló en él la bodega del ciado Café que llamaban “*El panteón de los grandes vinos*”.

1588

· Thomas Watson escribió “*The good Huswives Treasure*”.

1590

· El propietario de la casa de comidas Botín solicitó el *Privilegio de exención de huéspedes*. Este impuesto lo pagaban aquellos propietarios de un inmueble de más de una planta que no deseaban albergar en él a miembros de los cortejos reales que llegaban a Madrid y que no se hospedaban ni en Palacio ni en las casas de los nobles

1592

· Galileo inventó el termómetro.

· Miguel de Baeza escribió “*Los cuatro libros del arte de confitería*”.

1594

- Enrique Jorge Enríquez escribió *"De Regimene atque potu"*.
- Los establecimientos conocidos como figones eran de baja calidad, pero tenían fama de ser más selectos que otros tipos de establecimientos como bodegones y tascas.

1592

- *"El libro del arte de la cocina"* fue escrito por Diego Granado Maldonado.

1600

- Olivier de Serres escribió *"Le Théâtre d'Agriculture"*.
- Había cuatro gremios: hostelería, cabarets, tabernas y vinateros. Los vinateros no podían dar de comer ni beber en sus establecimientos. Por ello la entrada de su tienda estaba cerrada con una reja. Los cabareteros podían vender comidas y bebidas, pero no podían vender vino para afuera. Por eso servían el vino en jarras y no podían hacerlo embotellado.
- El cuchillo tenía el extremo de hoja redondeada o roma, para evitar que los comensales se limpiaran los dientes con la punta aguda del cuchillo.
- Se doblan las servilletas en una treintena de formas diferentes.
- Aparece el plato hondo o sopero. Las mesas tenían patas en espiral rematadas en bolas.
- Cada comensal tenía un cuchillo que limpiaban en lazos de vestidos y orejas de lebreles. Solo los ricos tenían mantel.
- Modales en la mesa: no hablar con la boca llena, no limpiarse en la chaqueta o el mantel, sí en el aguamanil o servilleta.

- Modales en la mesa: no eructar ni limpiarse los dientes con el cuchillo, no rebuscar en la fuente para elegir la mejor porción.
- El cocinero mejora su consideración social, es un artista bien pagado.
- La carne se corta en la antecocina (no en la mesa), se utilizaba el tenedor, pero para comer de la fuente y no del plato individual. La carne se desmenuzaba con los dedos.
- Modales en la mesa: dejar que piquen primero las personas importantes de la fuente, servirse de la fuente en el lado más cercano a nosotros, no soplar si está caliente.
- Las fondas son las precursoras de los futuros restaurantes.
- Los cubos de plata se utilizaban para refrescar las botellas.
- El servicio a la francesa se fija en tres servicios y los platos llevan el nombre de personajes ilustres. En las residencias privadas, los invitados tenían a su criado detrás que les ayudaba a servirse.

Capítulo 2

siglo XVII



1.603

· Cayo Plinio Segundo, escribió el *“Libro nono de Caio Plinio Segundo de la historia natural de los pescados del mar, de lagos, estanques y ríos”*.

1.607

· Tiene lugar un adelanto tecnológico: la elaboración de helados con nieve.

· Se publica el *“Libro del arte de cocina”* de Domingo Hernández de Maceras.

1.609

· La princesa de Condé todavía comía con los dedos y con los guantes puestos. El rey Luis XIII de Francia, utilizaba el tenedor, pero su esposa Ana de Austria lo hacía con los dedos. El rey español Felipe III, promovió el uso del tenedor (horquilla, bidente, tridente, cuadrígirlo), según tuviera de dos a cuatro dientes.

· Juan de Barrios escribió *“El libro en el cual se trata del chocolate, que provechos haga y si sea bebida saludable o no”*.

· Diego Granado escribió, el *“Arte de cocina a usanza española, italiana y tedesca”*

· Juan de Cárdenas escribió *“Del chocolate, qué provechos haga y si es saludable”*.

1.610

· Las casas de huéspedes tienen su origen en las antiguas posadas creadas para recibir las diligencias de viajeros. Una normativa sobre pensiones obligaba a señalar las posadas en la calle con una figura e animal sujeta con cadenas a un pescante. Por ejemplo, la Posada de Ocaña que vendía productos de la tierra que traían los mismos viajeros- clientes. Y la Posada del Peine (fundada en 1610), con más de 150 habitaciones.

1.610

· Lo importante era aparentar; las señales de alto estatus se buscaban para hacer ver el capital que se poseía. Los valores sociales de los banquetes, el lujo en la mesa, el estilo de cocina que se comía, la forma de servirla, la corrección en el vestir y los modales, se entendían como símbolos de riqueza.

1.611

· La palabra *sommelier* (encargado del servicio de bebidas y custodia de las mismas) aparece por primera vez en El Tesoro de la Lengua Castellana, compendio escrito por Sebastián Covarrubias. Proviene del latín *summer, summere*, que significa tragar o sorber alimento. La primera persona que ejerció el oficio fue Sante Lancerio en 1534 pero este oficio no se extendió hasta finales del siglo XVII

· Francisco Martínez Motiño, cocinero mayor del rey Felipe III y de su hijo Felipe IV y pinche con Felipe II. escribió *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*. Este tratado aligeró la cocina del Medioevo al igual que los Medici hicieron con la cocina francesa.

1.614

· Miguel Yelgo de Bázquez escribió *Estilo de servir a príncipes con ejemplos morales para servir a Dios*.

1.615

· *"A new booke of cookerie"* fue escrito por John Murrell.

· En los banquetes había dos mesas: una para mujeres y otra para hombres, y muchas veces estaba prohibido que comieran juntos. Las modas cortesanas comienzan a introducirse en las capas medias. Estas buscaban el refinamiento o la civilidad. El burgués imitaba a los nobles en su estilo de vida culinario, por lo que se van normalizando gastronomías y modales más refinados entre las capas más bajas de la sociedad..

1.616

- En Madrid se inaugura el Mesón de Paredes.
- Francisco Jiménez escribió el *“Tratado breve sobre la grande excelencia del agua y de sus maravillas virtudes, calidad, elección y buen uso de enfriar con nieve y sus grandes efectos y cuan necesaria sea para conservar la salud”*.

1.620

- El pastelero Botín fundó su establecimiento en 1620 y duró hasta 1935 en Madrid.

1.622

- Aparece el primer anuncio de prensa en *“The Times Handlist”*, un periódico inglés.
- Se funda el Parador de la Higuera.

1.629

- Juan Luna escribió el *“Tratado en que se cifra el modo de beber”*.

1.630

- Nació Louis de Béchameil, Marqués de Nointel. Fue mayordomo de la Casa Real de Luis XIV. La salsa que lleva su nombre no la inventó él.
- Los comerciantes de la época crearon establecimientos especializados en la venta de comidas y bebidas. Había fondas, bodegones, figones y mesones, y en ellos se comía, bebía y dormía. Eran una parte más de los pueblos o ciudades, en los la población residente solía pasar el tiempo y también se convirtieron en un lugar de paso para los viajeros.

1.635

· Se funda la Academia Francesa. Luis XIV celebraba banquetes con 30 bufetes, 500 docenas de platos, 36 docenas en plata maciza, manteles y servilletas en punto de Venecia, servicio completo de oro para el rey. Al acabar los banquetes se representaban obras de teatro y ballet, se disfrutaba de fuegos artificiales y se pasaba el tiempo con juegos de lotería.

· Se abre en Madrid el Mesón de los Huevos.

1.640

· Castro de Torres escribió el *"Panegírico al chocolate"*.

1.642

· Se funda en Madrid la *"Posada de la Villa"*.

· Con la introducción de los carruajes se impulsó el desarrollo del transporte y con él, el auge de las posadas y tabernas, aunque la comida diaria del pueblo era escasa. Las tabernas y albergues donde se bebía alcohol eran frecuentados por gente humilde; las posadas (en las poblaciones) y ventas (en caminos) estaban dirigidas a la nueva clase media de pequeños comerciantes.

1.643

· Nace la gran cocina francesa.

· El servicio a la francesa se fija en tres servicios. La simetría y la geometría fundamentan la estética en la mesa.

1.649

· La forqueta do oro con flor de lis en la punta y de acero con el cabo de oro, se llama así a este cubierto hasta 1766. La cuchara con escudo de un león y corona o flor de lis en la punta, los cabos de plata blanca igual que ocurría con los cuchillos. Hay talleres o surtout, una especie de tabla de plata sobredorada, que soportaba el salero, el bote de especias, la aceitera, la vinagrera y el azucarero.

- Los ricos tenían cuberterías de plata y de oro. La burguesía y pequeña nobleza, usaba estaño. La mayoría llevaban consigo siempre un cuchillo.
- Para anunciar la hora de comer se hacía en los conventos con una campana, en los castillos con un cuerno de caza y en el siglo XVIII con un tambor.
- En el Cabaret se vendían jarras de vino a través de un agujero practicado en la celosía, sin que al cliente se le permita entrar ni ocupar una mesa. Por eso se llamaba “a puerta cerrada y jarra volcada”, porque el cantinero y tabernero tenía que darle un vuelco a la jarra tan pronto como había vendido el vino. Abundan las fondas, tascas y figones.
- Se doblaban o rizaban las servilletas en forma de concha doble, de melón, gallina, carpa, lucio, mitra, cruz del Espíritu Santo, cruz de Lorena... Las botellas de vino se colocaban en un barreño de agua fresca. Tras haber mirado las tarjetas que marcan el sitio de cada invitado, los comensales se sientan en la mesa. El anfitrión se queda de pie y se sienta después a la mesa, pero su mujer e hijos se sientan en el suelo, en España. Sin embargo, en Inglaterra y Bélgica, las mujeres cenan en la mesa con los hombres e incluso las hijas de los viajeros.
- Los precios de los bodegones estaban regulados y no podían pasar de cierta cantidad de dinero y también se regulaba el peso de las tajadas y el aderezo que debían tener los platos de pescado. Mejoraron en calidad y cantidad.
- Carlos II tenía copas de cristal con pie guarnecido con diamantes y rubíes con oro y esmaltes que servían para escanciar el vino en la mesa. Proliferan las fábricas de cristal labrado.
- Los médicos recomendaban en primavera y verano levantarse a las 5, almorzar a las 9, cenar a las 5 y acostarse a las 9. En otoño e invierno levantarse a las 7, almorzar a las 11, cenar a las 7 y acostarse a las 11. Los campesinos almorzaban a las 10 de la mañana de forma copiosa. Los obreros que comían algo al levantarse, solían tomar un tentempié a las 10 de la mañana. En francés tentempié se dice *casse-croûte* y en el siglo XIX también

tenía el significado de un utensilio para quebrantar la corteza. En España el tentempié se denominaba “hacer las once” o “tomar las once”.

- Los hijos de los nobles, burguesía y comerciantes ingleses debían complementar sus estudios realizando un viaje por las ciudades más representativas de Europa. Este Grand Tour es el antecesor del turismo de élite y duraba entre seis meses y tres años.
- Los que usaban tenedor y cuchillo para cortar la carne, no por ello dejaban de comer con la mano. Los más refinados sujetaban el tenedor con dos dedos y con la otra mano, pinchaban el trozo para llevárselo a la boca. Los cuellos grandes de encaje o fino lienzo favorecieron el auge del tenedor, ya que era difícil comer con gorgueras.
- Apareció el plato hondo o sopero.
- Los mariscales comían en un taburete, la silla era para los Grandes del Reino. Lo servían unos pajes y no los oficiales de boca. Nadie se descubría la cabeza para comer. Sólo el rey podía comer sin nada en la cabeza, solo la peluca. Había que descubrirse para hablar con el rey o para escucharle cuando el rey se dirigía a ellos.
- El cuchillo se coloca junto a cada comensal. El mantel solo se ponía en las mesas de los ricos. Nació el tratado de buenas costumbres: no se puede hablar con la boca llena y se debe masticar en silencio sin que se vea lo que tienes en la boca. Hay que limpiarse la boca antes de beber para no molestar al vecino que se servirá de las mismas copas. No limpiar las manos en la chaqueta ni en el mantel, sino en la servilleta o bien lavarlas en el aguamanil. No limpiar los dientes con el cuchillo y no emitir ruidos desagradables que puedan provocar asco a la persona de al lado. No tomar la ración más grande y no revolver el cubierto en las porciones ya cortadas buscando la más exquisita. No manchar el traje o vestido, ni el de los demás comensales. No estropear la servilleta ni usarla para hacer nudos.
- Los desplazamientos aumentan, debido a las migraciones de los pueblos hacia las ciudades.

- Se implanta el uso del tenedor en Inglaterra y Alemania.
- Los italianos comían con tenedor de hierro o acero y los nobles de plata. El tenedor tardó en utilizarse en Francia.
- El prestigio del cocinero aumenta, se le considera un artista. Al final de la comida, salían a saludar. Seguía cobrando menos que el bufón.
- El Contralor estaba a las órdenes del Mayordomo Mayor y del Mayordomo Semanero. Daba cuenta diaria de los gastos y vigilaba el reparto de las raciones que se entregaban a los oficiales de Boca.
- El duque de Montansier potencia el uso del tenedor.
- Los bodegones eran fijos pero los llamados “de puntapié” eran chiringuitos portátiles. Los figones o casas de gula solo servían de comer. En los bodegones y hosterías se podía comer y beber. En Madrid destacaban la confitería del Caballero de Gracia, la pastelería de Botín (que nació en 1620 y después asaría cabritos, cochinitos, ternera...). Proliferan albergues (con posada o alojamiento, pero sin dar de comer o beber) y se llamaron mesones. Destacaban la Posada de la Villa, Posada del León de Oro, Posada de San Isidro, Posada de San Pedro (Mesón del Segoviano y después Casa Lucio), posada del Dragón... En 1600 había 400 tabernas en Madrid. Destacaban el Mesón de la Miel, del Caballero, de los Huevos (fundado en 1635), de los Paños, de Paredes (fundado en 1616), de la Torrecilla, de las Medias, de la Herradura, San Blas, Media Luna (fundado en 1656), del Toro, del Peine...
- La burguesía holandesa sofisticó la cocina, considerándola el lugar máspreciado de la casa con una gran chimenea.
- Para evitar envenenamientos en la mesa real se hacía la salva que consistía en probar la comida alguien primero que no fuera el rey. La salva o salvilla era una pieza de oro o plata sobre la que se servía la copa al rey o determinadas viandas. La piedra Bezar o Bezoar se cría en las entrañas y en las agallas de una cabra montesa en las Indias, es un antídoto para todos los venenos.

- Los vasos se ponían individuales y no para cada dos comensales. Se puede beber a sorbos. Ya no se come directamente de la fuente, sino que se hace en platos.
- En España no había una única cocina nacional, sino que hubo distintas cocinas regionales. Sí que tuvieron cocinas nacionales Italia, Inglaterra y Alemania.
- El tenedor se utilizaba para comer directamente de las fuentes y ollas, pero no del plato individual.
- Se empieza a recomendar que para la sopa se ponga a cada comensal un plato hondo sin comer a cucharadas de la fuente. Si todos pican de la misma fuente, no meter la mano en ella hasta que no la hayan metido primero las personas principales, ni servirse de otro lado de la fuente que no sea el que tenemos delante, y no coger los mejores bocados. Coger de una sola vez lo que quiere uno servirse. Limpiar la cuchara cuando tras haberla usado se quiere tomar algo de la fuente de todos. No soplar encima de la cuchara si la sopa está muy caliente. No dejar que llenen el vaso demasiado. Beber todo el vaso de un tirón y no beber con la boca llena. Y no devolver a la fuente lo que hay en el plato.
- Con Felipe III destacaron chefs como Juan de Mesones y Martínez Motiño.
- Era común beber hipocrás que era elaborado por confiteros, alojeros, tenderos, buñoleros, planchadores y taberneros. Finalmente, boticarios y confiteros monopolizaron su venta para asegurar su calidad, ya que a veces añadían ingredientes prohibidos.
- Receta del hipocrás: aguardiente de orujo y de uva, anís dulce, menta dulce, aguardiente de simientes de enebro, brandy, azúcar de caña o pilón, anís estrellado, anís de manzanilla, romero, orégano, pétalos de rosa e hinojo, canela, ámbar, almizcle, clavo y almendras. Otra bebida popular era la carraspada (vino cocido y adobado). Y también se bebía garnacha (zumo de uva, azúcar, canela, pimienta...).

- El *gourmet* es el que sabe catar vinos y en femenino se utilizaba la palabra *gourmette*. El gourmet tiene una memoria olfativa y gustativa superior a la media, así como su capacidad de análisis y síntesis.
- Las españolas Ana y María Teresa de Austria, esposas de Luis XIII y Luis XIV influyeron en la cocina francesa. También las dos reinas de Médicis dieron a conocer a los franceses la cocina florentina.
- Los manteles en Francia, Gran Bretaña, Bélgica, España... eran de damasco y llegaban hasta el suelo. Las servilletas inmensas se almidonaban y se planchaban dándoles hasta treinta formas fantásticas (mitra, flor, abanico, volátiles, cuadrúpedos...).
- Se utilizaba el Ómnibus público.
- Tomás de Murillo y Velarde escribió el “Nuevo arte de cocina, bizcochería, pastelería, cosas de masa, aguas heladas y de olores”.
- Matías Lera escribió el “*Llibre de cuina de Sacala Dei*”.
- La primera berlina apareció en Berlín. Hay distintos tipos: berlina de siete luces, de tres luces... Carruaje de ceremonias, de cuatro ruedas, caja rígida y cerrada. Generalmente va suspendida a la sopanda sobre una o dos vigas. Coche de gran lujo. Pescante de tumba y con los costados de la caja decorados.
- En España se bebía alcohol en las cantinas, tascas, bistrós, tabernas que junto con los albergues de habitaciones dobles y mesones eran frecuentados por gente humilde. En cambio, las posadas y ventas estaban dirigidas a la clase media y se diferencian en que las primeras están en las poblaciones y las segundas en el borde de caminos. Todavía se hablaba de figones y bodegones (generalmente de menor categoría que los figones). La novedad del negocio del cocinero fue que estaba centrado en la comida y no en el alcohol (como sucedía en las tabernas).
- Surgen las cafeterías en Oxford y después en Londres. Había muchas cafeterías en Boston, Virginia, Nueva York. En cambio, en Francia el refinamiento de la cocina francesa llega a lo máximo durante el reinado de Luis XV, en el que los platos llevan el nombre

1.650

de ilustres personajes. Por ejemplo, las pechugas empanadas a la Villeroi (mariscal), la mahonesa del duque de Richelieu que al conquistar Mahón hizo famosa esta salsa. El champagne (vino espumoso) se hizo famoso gracias a Madame de Pompadour que dijo que hacía bellas a las mujeres. Los aristócratas se disputaban los viñedos hasta entonces propiedad de los conventos.

- Proliferan los libros de urbanidad (*civilité*), y las modas cortesanas se introducen en las clases medias.

- La Varenne publica el primer libro de cocina francesa: "*Le Cuisinier François*".

- Se sirve un plato (no en fuentes) y un vaso para cada comensal (no para cada dos como antes), se puede beber a sorbos (no de golpe como antes). La sopa se tomaba en escudillas.

- De 1650 a 1750 se instauró el servicio a la francesa (en bandejas que el camarero acercaba por la izquierda y el cliente se servía a sí mismo).

1.651

- El señor de La Varenne, llamado François-Pierre, de mote "el cocinero francés", marmitón del marqués de Uxelles, publicó "*Le vrai cuisinier François enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, legumes et pâtisseries...*". Se publicaron más de 30 ediciones, la última en 1727. Este autor es distinto de Guillaume Fouquet, marqués de La Varenne, de la corte de Enrique IV.

- Gran Bretaña y Alemania históricamente tenían su propia cocina autóctona pero la alta cocina era un monopolio de Francia. Un refinado estilo de cocina, la corrección en el vestir, la forma de servirla, modales de la mesa eran señales de alto estatus.

- Nicolás de Bonnefons escribió el recetario "*Les Délices de Campagne*".

1.654

· Se prohibía la venta de comida en tabernas, posadas urbanas y en establecimientos que no estuvieran separados de las tabernas al menos por tres casas. Solo podían guisarla y debían disponer de camas, comida para el ganado, sal, aceite y vinagre. Había que comprar por diversos lugares las viandas para poder comerlas en la posada. En la posada se entrega la carne cruda para que la cuezan, una vez comprada previamente en la carnicería. Tampoco las tabernas daban de comer, había que ir previamente a comprar el pan, el vino y los huevos ya que solo lo pueden vender los que tienen autorización para ello, pero no las tabernas. No se permitía tener sillas ni bancos para sentarse para que nada más beber su vino se marcharan.

1.656

· Se abre en Madrid el Mesón Media Luna.

· Pierre de Lune escribió *“Le Nouveau et parfaict cuisinier ou il est traité de la veritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibier, volatiles, poissons, tant de mer que d’eau douce, suivant les quatre saisons de l’Année...”*.

1.658

· Se introdujeron los carruajes en Inglaterra, y este desarrollo del transporte, impulsó el auge de las posadas y tabernas

· En Egipto, existían las posadas, donde se ofrecían habitaciones y comidas a los viajeros que se detenían con sus caravanas.

· En Inglaterra aparecen los tenedores en los inventarios, pero no se generalizará su uso hasta 1750.

· Habría gran lujo en la mesa con manteles blancos y de damasco, grandes servilletas con formas fantásticas. Se ponía un plato para cada comensal, con sus respectivos cubiertos. No se ponían vasos ni copas, sino que cada vez que querían beber debían pedirlo y se traían vasos o copas individuales ya servidos en una bandeja.

1.660

· *"The accomplish cook"*, fue escrito por Robert May.

1.661

· Gerónimo Pardo, escribió el *"Tratado del vino aguado y del agua envinada"*

1.662

· Nicolás de Bonnefons escribió *"Le nouveau et parfait maître d'Hôtel Royal. Ensemble, un nouveau cuisinier à l'espagnole"*.

· Transporte: ómnibus (significa en latín para todo) construido en Nueva York: había dos tipos el privado y el capuchino. Tiene una larga caja cerrada con entrada posterior y asientos dispuestos a ambos lados de la caja. Son más cómodas que las diligencias, pero no tan resistentes para largos viajes. Se utilizaba como vehículo público. En París había de este tipo de carruajes en 1662. Volvieron a reaparecer en 1828 en Londres con licencia para llevar 10- 12 pasajeros dentro y otros 10-12 fuera, en el techo

· Francisco Fernández Motiño escribió *"Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería"*.

· Massialot fue chef de Louvois, ministro de Luis XIV y el *"marmitón de bouche"* del duque de Rohan, después marmitón de la duquesa de Orleans, y autor de varios recetarios como *"Le nouveau et parfait aitre d'hotel royal"* y *"Ensemble d'un nouveau cuisinier à l'espagnole"*.

· Pierre de Lune publicó *"Le Nouveau et Parfait Maître d'Hôtel Royal"*.

1.663

· Había 83 *"coffee house"* (cafeterías) en Londres. En 1675 una legislación gubernamental reduce el incremento de cafeterías en respuesta a las protestas de las mujeres a las que se les vetaba el acceso.



Autor: Bega, Cornelis Pietersz.
Título: "La taberna". Año 1664.

Grabado calcográfico. Holanda.
Fuente: Biblioteca Nacional de España.

1.670

· Burgueses, señores y reyes comían en su antecámara. Los comensales se colocaban en un lado de la mesa dejando libre el otro, para colocar fuentes y bandejas. En los banquetes había dos mesas: una reservada para las mujeres y otra para los hombres. Bajo el reinado de Isabel la Católica, las mujeres y los hombres comían juntos.

· Un francés inauguró una famosa “*Tavern*” en Londres.

1.671

· Se produce el suicidio de François Vatel, el maestresala o mayordomo (*contrôleur général de la bouche*), de Nicolás Fouquet (desde 1663) y del Príncipe Borbón Gran Condé (general de Louis XIV). Su suicidio fue relatado por la periodista madame de Sevigné. En una cena del rey faltó asado porque vinieron más invitados de los previstos. Vatel dijo que había perdido su honor y que era una afrenta que no podría soportar. Estuvo doce noches sin poder dormir.

· El Gran Condé llamado Monsieur le Prince, le dijo a Vatel que no se preocupara que la cena había salido todo bien. Vatel dijo que había faltado asado en dos mesas. El príncipe le dijo que todo fue bien. Volvió a fallarle un proveedor de pescado, faltaba mercancía. Vatel esperó algún tiempo a otro proveedor, pero al no acudir pensó que le faltaría pescado de nuevo. Subió a su habitación y se clavó su propia espada en el corazón. El pescado fresco llegó poco después. Se llamaba Fritz-Karl Watel y era de origen suizo.

· Vatel creó un protocolo sobre el servicio de mesa y se hizo famoso porque se suicidó por el retraso de un proveedor de marisco que dificultó la cena planeada por Condé para Louis XIV, y quizás también por otros motivos como la fidelidad a su jefe, el desamor...

1.673

“*El Nouveau Traité de la Civilité qui se pratique en France parmi les honnêtes gens*” permitía que se pinchara con el tenedor directamente de la fuente. Los tenedores no solían usarse más que en los ambientes acomodados y en comidas elegantes. Luis XVI tenía más maña usando el cuchillo que el tenedor.

1.674

- El napolitano Francesco Capelli abrió en París en la calle Tournon, el primer Café llamado “*Procope*”. Tenía como público también mujeres ya que hasta entonces no comían fuera de sus hogares. Se servían café, té, chocolate, pasteles, confituras, helados italianos, sorbetes (el hielo lo conservaban en neveros...). Los Cafés ponían carteles para informar a los comensales de las noticias. Se hacían tertulias con intelectuales, actores y nobles de la época.
- Los cafés tal como los entendemos hoy datan del siglo XVIII. Servían bebidas y comidas ligeras y proporcionaban lectura (periódicos) a los clientes. A estos cafés acudían literatos y políticos para debatir sobre diversos temas. Era esta una clientela acostumbrada a leer, conversar y degustar bombones y sorbetes.
- L. S. R. escribió “*L’Art de bien Traiter*”.
- Aparece la cristalería inglesa con sílex en polvo.

1.679

- En el arancel (en reales) de 1679 constan los platos que se sirvieron en los figones durante más de sesenta años. Ya había una clase media que se permitía el lujo de comer fuera de casa.
- Se inventó el *digesteur* (olla a presión o *sprex*) por Denis Papin (anglo-francés).

1.688

- El Sumiller de la Cava Real señala la carestía del cristal de Venecia por haberse puesto de moda.

1.689

- Desde 1689 hasta 1759 la bancarrota del Estado envió a la fundación casi todas las vajillas de cristal y se extendieron las vajillas de loza y porcelana.

1.691

· Massialot publica "*Le Cuisinier Royal et Bourgeois*".

1.693

· "*A perfect school of instructions for the officers of the mouth*", fue escrito por Giles Rose.

1.699

· Diego Granado escribe "*El arte de la cocina*".

1.689

· Desde 1689 hasta 1759 la bancarrota del Estado envió a la fundación casi todas las vajillas de cristal y se extendieron las vajillas de loza y porcelana.

1.700

· Un cocinero del servicio de una casa noble ganaba 3000 libras al año, el maestresala 500 y el capellán 200.

· La libertad de elección en el momento está desapareciendo porque los cocineros de Felipe V presentan en sus contratas lo que van a servir durante el año siguiente.

· No estaba permitido hasta finales de siglo vender en las casas de comida: carne, vino u otras viandas ya que se consideraba una intromisión que perjudicaba a otros gremios.

· Servicio a la francesa: en 3 o 5 servicios de varias fuentes cada uno (alineadas en cuadrado, rombo, rectángulo, círculo), desde el más delicado (potajes, carne hervida, pescado en caldo) hasta el gratinado de rigor pasando por el más condimentado.

· Servicio del vino: los vinos iban desde los ligeros (madeira, jerez) hasta los blancos dulces y secos, claretes, y borgoñas para

concluir con los dulces y espesos del postre. Salas con vitrinas, espejos, tapicerías, mesas auxiliares...

- Sorprende la escasez de recetarios impresos hasta el siglo XVIII debido al secretismo de los cocineros y a su escasa cultura para escribir
- Los cocineros estaban asalariados, pero en ocasiones no cobraban. En el siglo XVIII mejoran económicamente al hacerse cargo del suministro de los víveres. En el siglo XIX tendrán indemnizaciones por despido. Modales en la mesa: comer lento, pequeñas cantidades y sorbos, boca cerrada sin ruido, jofainas para lavarse los dedos, no eructar...
- Había pícaros en las cocinas señoriales, figones y bodegones. Se alimentaban a cambio de sus servicios, aunque estaban sucios y robaban. El vehedor era el criado que los vigilaba.
- Había mucha vajilla, cerámica, cristal veneciano, porcelana, tenedores de cuatro dientes. La vajilla de plata y oro se fundía para moneda. Detrás del comensal un criado le ayudaba a comer. Centros de mesa con migas de pan y sal.
- Se inventa la vasera para refrescar las copas sobre hielo. Se comía sin sombrero. Cada invitado traía sus cubiertos y se bebía en escudillas. Se escriben tratados de urbanidad. La mesa distingue las clases sociales: alta (aristócratas, burguesía, hombres de negocios), media (comerciantes, artesanos, funcionarios, médicos, profesores) y baja (campesinos, desempleados).
- Se populariza en Inglaterra la botella de champán. Mantel de Flandes, decorados que identificaban la clase social del propietario. Banquetes exteriores con equipamientos móviles.
- Los cubiertos de cobre se estañaban para que no fueran tóxicos. Empiezan a abrir los establecimientos llamados Cafés. En los restaurantes se cocinaba lo que el huésped traía, debido a las leyes gremiales.
- El Conde de Sandwich inventó el lunch, emparedados para no abandonar la mesa de juego. Se almorzaba a las 10h, 1a cena a las 17h y la recena a las 22h.

Capítulo 3

siglo XVIII



1.704

· Las tres cuartas partes de los *traiteurs* (*cook caterers* o *cook shops*) eran también cabarets, asadores, restauradores y pastelerías (varias licencias).

· En 1704 las tres cuartas partes de los *traiteurs* eran a la vez cabareteros (*cabaret-keepers*).

1.705

· Se funda en Zaragoza la Posada de las Almas. Tenía un comedor aragonés con una cadiera, azulejos de colores. En ella se relevó el primer film español: "Salida de la Misa de doce en el Pilar".

1.710

· Los banquetes testimoniaban la clase social del propietario de la casa, según los equipamientos y manteles decorativos que usaban.

1.712

· Massialot escribió "*Le Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois*".

· Aparecen las cocinas semicerradas (cocinas *castrol* que significa olla en francés), por ejemplo, la cocina del Castillo de Sans Souci. Los conductos de la chimenea eran limpiados por niños deshollinadores. La cocina *castrol* cuenta con tres fogones. Al lado tiene un armario calefactor con bandejas y puertas en hierro colado que se caldeaba de forma independiente. Dentro se mantenían calientes los platos con alimentos preparados. El calentamiento previo de la vajilla evitaba que la porcelana se resquebrajara al colocar alimentos muy calientes. Los cubiertos de cocina de cobre se estañaban para que no fueran tóxicos.

1.714

· La cocina española era mala salvo excepciones como en las cocinas de conventos como Yuste y Alcántara.

1.715

- Se establecen reglas de preeminencia que hacen de la mesa el reflejo de la sociedad. Se generaliza el consumo de café.
- El respeto por el gusto del alimento de base se convierte en un principio. Las especias se vuelven cada vez más discretas. Los grandes cocineros dedican sus creaciones a sus maestros o a sus huéspedes importantes. Es el comienzo de las denominaciones culinarias. Comienzan a utilizarse los primeros fogones con hogar.

1.716

- Toda Europa imitaba la cocina francesa. Durante su estancia en Viena, en 1716, lady Montague fue obsequiada con banquetes de más de 50 platos servidos en vajillas de plata y servicio de fina porcelana de Dresde, cristales de Bohemia, 18 tipos de vino distintos... a pesar de haber crisis y carestía alimentaria.

1.721

- Había 300 Cafés en París y más de 2000 a finales del siglo XVIII.

1.725

- La casa de comidas madrileña "Sobrino de Botin" fue inaugurada y desde 1987 está en el Libro Guinness de los Récords a iniciativa de un cliente inglés como el restaurante más antiguo del mundo. Realmente era una casa de comidas que no podía considerarse como restaurante según el concepto francés porque tenía alojamiento.
- Goya trabajó de friegaplatos en la casa de comidas de Botín que fue restaurante en 1860 cuando dejó de ser alojamiento. Carecía de mesas separadas y carta escrita para ser considerado restaurante.
- Aparecen las soperas en las mesas y las salseras. Los saleros tenían tapa para evitar envenenamientos. Las fuentes para guisos de caza de gran tamaño suelen llevar el escudo de armas del

dueño de la casa. Se cubría la mesa con un lujoso mantel blanco damasquinado.

- Se inaugura en París el Café de Foy (aquí germinó la revolución de 1789).
- Casa Botín en 1725 fue posada (en 1860 los alojamientos de los huéspedes se utilizaron como viviendas), asador y pastelería, taberna, café y después restaurante y pastelería a la vez. A finales del siglo XVI donde estaba Casa Botín había una casa bodega y también una hostería. El gobernador daba la misma licencia independientemente del establecimiento de que se tratara: fondas, Cafés con botillería, hosterías, tiendas de vinos generosos, tabernas, tiendas de aguardientes y licores al por menor, figones o bodegones, posadas públicas, posadas secretas o casas de citas, billares...
- En el restaurante Botín actual en la minuta de la carta figura el siguiente texto: "este restaurante fue en origen una posada hasta finales del siglo XVI. En 1590 se solicitó privilegio de exención de huéspedes de aposento mediante pago de 150 ducados, según consta en un documento de título de propiedad". Desde entonces fue mesón y en 1725 al reformar la planta baja y construir el famoso horno se dedicó a las mismas funciones que realiza actualmente, es decir, restaurante, aunque esta palabra se inventara en 1765, Botín cumplía con todos los preceptos del concepto de restaurante que se definió en París. En 1860 tuvo también la función de ser pastelería además de restaurante.
- Que queda probado que fue un restaurante desde sus inicios en 1725 aunque no se hubiera inventado todavía la palabra. "Sin duda la comida era elaborada en el horno y la cocina y servida en las mesas del mesón o posada. Por tanto, entra de lleno en la definición de industria hostelera o restaurante en sentido amplio. Sería muy injusto y un chauvinismo inverso decir que el servicio de dar de beber y comer comida elaborada en las propias cocinas a los clientes no era restaurante porque el actual concepto diferenciado que procede de la revolución francesa evolucionó a partir de ese punto eliminando los servicios añadidos que antiguamente lo acompañaban en Castilla y en el resto de los

World Record



GUINNESS BOOK OF RECORDS

EARLIEST RESTAURANT

CASA BOTIN

OPENED 1725

CALLE DE CUCHILLEROS 17

MADRID, SPAIN

NORRIS McWHIRTER

ALAN RUSSELL

Diploma Guinness cortesía del propietario de Casa Botín,
RESTAURANTE MÁS ANTIGUO DE ESPAÑA.
En Madrid

1.725

reinos españoles. Es evidente que en nuestros antiguos mesones y posadas se daba ese servicio”.

· El propietario actual de Casa Botín también que “es indiferente que, para algunos productos, como carnes, el viajero tuviera que traer el género consigo por las limitaciones de los gremios de origen medieval. En la oferta antigua, sin duda tenían un papel preponderante los asados de cochinillo y cordero que en Madrid tenían mucho arraigo por influencia de Castilla. Respecto al proceso que siguió el Guinness fue riguroso y exhaustivo. Aportamos, entre otros, documentos antiguos que han llegado hasta nosotros como un antiguo privilegio de exención de huéspedes y la colección de los títulos de propiedad que habían sido incorporados a un testamento antiguo”.

1.728

· Nace la Real Fábrica de La Granja de San Ildefonso.

1.730

· Surgen las revistas.

· En las comidas corrientes entre amigos, se servían cinco o seis platos. En los banquetes había de doce a dieciséis platos sin incluir postres. Y los banquetes de alto nivel con cargos importantes constaban de hasta ochenta platos.

1.732

· En “*Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*”, Massialot propone planos de mesa con 44 platos de servicio, dispuestos en tres círculos y alternando simétricamente recipientes hondos y rectangulares. En el centro se instalaban centros de mesa a efectos decorativos.

1.733

· El primer recetario moderno de cocina francesa lo escribió Vincent de la Chapelle "*The Modern Cook*". Era el cocinero de lord Chesterfield.

1.735

· Alejandro Martínez escribe la "*Disertación físico-anatómica sobre la nutrición*".

1.739

· El chef francés Francois Marin, en su libro "*Les dons de Camus, ou les delices de la table*", detalla varias recetas de caldos restauradores.

· El príncipe de Soubise tuvo un cocinero llamado François Marin, que escribió "*Les dons de Comus ou les Délices de la Table*", cuando era cocinero de la duquesa de Gesvres.

· Vincent La Chapele publica "*Le Cuisinier Moderne*".

1.742

· Aparece por primera vez el término plato sopero en la plata de la Sausería y también aparece el término "macerina". Aunque en España ya existía la mancerina que era una bandeja donde se servía el chocolate sobre una taza de porcelana denominada jícara.

· "*Le nouveau traité de la cuisine*" escrito por Menon.

1.743

· "*Le cuisinier Gascon*" fue escrito por un anónimo.

1.745

· “El nuevo arte de cocina” escrito por el fraile aragonés Juan de Altimiras.

1.746

· Aparece por primera vez el concepto “nueva cocina” con el chef Matheo Hervé. Se refiere a las nuevas técnicas científicas del momento.

· Menon publica “*La cuisinière Bourgeoise*”.

1.747

· Hanna Glasse, escribió “*El Art of Cookery Made Plain and Easy*” mostrando el plagio de las recetas francesas para encontrar más clientes, usando harina por ejemplo en las salsas.

· Juan de la Mata escribió el “*Arte de repostería*”.

1.748

· Los gremios de *traiteurs*, la mayoría también eran pasteleros y vendedores de carne asada.

1.749

· Abre la Posada de San Pedro en Madrid, y cambió de nombre en 1921 cuando Ramón Gómez de la Serna sentenció “Desde hoy esto será el Mesón del Segoviano”

1.750

· En Polonia había banquetes con vajilla de oro en los comedores. El servicio casi igualaba en número a los invitados, uniformados a la francesa con libreas bordadas en plata y los mayordomos con galones y botonadura de oro. Este banquete costó al príncipe polaco un millón de marcos y solo fue superado por el ofrecido a la emperatriz de todas las Rusias por su amante, el príncipe

Potemkin en 1791 en San Peterburgo. Se consumieron 16.000 velas de cera para la iluminación de los salones.

- Aparece en Inglaterra la botella inglesa, de vidrio negro y grueso que permitió la conservación del vino de Champaña.
- Se descubre el champagne, que se extiende por el apoyo de madame de Pompadour que afirma que es el único vino que aun bebiendo en exceso hace más bellas a las mujeres.
- Para el progreso de los restaurantes fue fundamental la Revolución Francesa, al quedar sin oficio un gran número de chefs de la aristocracia.
- Con la aparición de las clases medias urbanas en el siglo XVIII y XIX se produce una alianza entre las dos cocinas (popular y sabia) que se llama cocina burguesa.
- Con la revolución industrial, la tecnología como por ejemplo la conservación alimentaria, la industrialización, mecanización, avances en genética, el comercio, el transporte... Esto ha ayudado a la extensión con rapidez de los restaurantes de servicio rápido debido al avance en alimentos precocinados y técnicas de conservación.
- El duque de Richelieu creó en Mahón la salsa mayonesa o mahonesa.
- La primera vez que el tenedor se utilizó en un restaurante fue en el "*Tour d'Argent*".
- El Borbón Felipe V ordenó a los cocineros adquirir directamente los víveres, ahorrando varios sueldos, aunque continúa el cargo de Comprador, que pagaba los comestibles, se encargaba de que los arrieros suministraran las aves, apuntaban cada mañana la relación de géneros, hacían la lista de todas las viandas, llevaban al corriente el libro de caja con los gastos, satisfacían semanalmente los abonos de los extraordinarios para que los firmara el Mayordomo de semana, y hacían las nóminas.

- La pasta se extendió por todo el mundo, como consecuencia de innovaciones tecnológicas italianas como las amasadoras y las prensas mecánicas. Los avances en la conservación de alimentos como el enlatado (inventado por *Appert*) y el embotellado, ya que hasta entonces se conocían formas de conservar muy antiguas como el secado al viento, la liofilización, la congelación, la salazón, el vacío, la fermentación, el ahumado y la conservación de agua potable en los barcos añadiéndole vinagre.
- Los “servicios” consistían en platos simétricamente dispuestos que se presentaban juntos, por lo que podía haber en algún momento sobre la mesa ocho fuentes. Esto exigía de trinchadores y camareros. El hecho de que las salsas se enfriaban y secaban hizo que se sustituyera el *service à la française* en el menú actual conocido como *service à la russe* que consiste en una sucesión de entrantes, sopa, pescado, carne con guarnición, queso, dulces... Las cocinas cambiaron de aspecto. En este período se utilizaron *batteries de cuisine* (ollas y fuentes de cobre forradas de latón), y se divide el trabajo entre un grupo jerarquizado de cocineros
- Los cocineros reivindican un estatus científico para su disciplina. Los chefs admitían mujeres cocineras.
- Son usuales los ademanes que hay que hacer para manejar el tenedor, el cuchillo y la cuchara. El arte de comportarse en la mesa, de comer, de saborear, de relatar lo que uno come... determina la clase social a la que pertenece el comensal, es decir, discrimina las categorías sociales. Los invitados traen consigo a su criado que está de pie, detrás de su señor tiene a su cargo servirlo y llenarle la copa. Tiene además en la mano un plato en el que hay un cubierto, atento a cambiar el cubierto ya usado.
- Los vasos, platos, cubiertos son individuales. Se generaliza el uso del tenedor de cuatro dientes.
- Vincenzo Corrado escribió “*Il cuoco galante*”.
- Restaurantes famosos fueron Méot, Bancelin, Roze, Beauvilliers, Baleine, Henneveu, Véry...

- Se produce el cierre de las cocinas aristocráticas, se suspende la vida cortesana, se emigra, los chefs quedan libres para establecerse por su cuenta como restauradores.
- Es curioso que no se permitiera vender en los mesones: carne, vino u otras viandas ya que se consideraba una intromisión que perjudicaba a otros gremios. De esta manera, sólo podía servirse lo que el huésped traía para ser cocinado.
- El cocinero (llamado Mauconseil) de la condesa du Barry inventó las perdices en Chartreuse.
- La reina de Francia María Leczinska tuvo un chef llamado Chapelle que creó platos como el *Poulet consommé bouché à la Reine*.
- Se hizo un tratado de urbanidad que decía que en ninguna parte se descubre más la educación que en la mesa.
- Durante el reinado de Luis XV, toda la clase dirigente, se apasionaba por la cocina. Luchaban por tener a su servicio a los mejores marmitones y pinches (chef de *bouche* o boca del rey). Los platos y salsas se bautizan con el nombre del señor para el que trabaja el cocinero. A veces el propio señor era el creador. Los mariscales de Luis XV hicieron aportaciones a la cocina como las pechugas Villeroy, la salsa Mirepoix, chaudfroid de Volaille, omelette royale que era una creación de su cocinero Francois Marin y puso el nombre del príncipe de Soubise, realizada con huevos de faisana, gallina y de carpa y crestas de gallo. El chef Marín fue autor del primer libro sistemático de la cocina francesa.
- Se hacen imitaciones del cristal veneciano en Países Bajos, Alemania, Francia, en la comarca de Lieja, en Bohemia...
- Los hermanos Gippini abrieron dos fondas en San Sebastián y Madrid. Destacaron los Cafés La Fontana de Oro, La Cruz de Malta...a las que no entraban mujeres normalmente. En Madrid hubo muchas posadas secretas porque las posadas públicas eran caras y de baja calidad. Sin embargo, había poca seguridad y robos. En 1788 en un decreto se potenciaban las habitaciones de

alquilar ante la carestía de alojamiento en Madrid concediéndoles derecho de casa de aposento durante 50 años. En 1793 apareció la primera fonda u hotel en Madrid. Algunas posadas famosas fueron la Posada de Zaragoza, el Mesón del Peine, Posada del Dragón, Posada de la Encomienda, Posada del Maragato, Posada del Rincón, el Parador de San Bruno, Posada del Caballo Blanco, Fonda de los Leones de Oro, Fonda de Perona, Casa de Huéspedes de la Vizcaína. Aparecen en Madrid hoteles a la francesa como: París, Rusia, Embajadores, La Paz, Francia, Universo, Cuatro Naciones, Italianos, El Inglés... Las casas de huéspedes, y posadas secretas pasarían a denominarse hoteles.

- Los restaurantes en Barcelona estaban regentados por suizos e italianos. Destacaron chefs como Zanotti, Zanatello, Dunio, Sterna, Mattosi, Juan Antonio Ardizzi...
- Nació la palabra gastronomía (de origen griego). Y este término fue difundido por Grimod de la Reynière.
- Transporte: se creó el Landó construido en París en el siglo XVIII. Los primeros se construyeron en Alemania. Los hay, según la forma de sus cajas, cuadrados, redondos de ocho resortes, y semiredondos. En Francia se llaman Landó, en Alemania *Landau*, en otros países *Landauer*. En el siglo XIX se mejoró el mal olor de la capota producido por la grasa que se empleaba para su conservación y darle mayor flexibilidad.
- Se inventó la calefacción mediante vapor, en Inglaterra.
- Se bebía en las escudillas. Solo se hizo habitual el uso de cuchara durante el reinado de Luis XV. Cada invitado traía sus cubiertos y era habitual llevar un cuchillo siempre a la cintura.
- Comenzaron su actividad, fondas promovidas por cocineros que habían quedado en paro tras la caída de la Casa Real francesa. Algunas fueron "La Fontana de Oro (ubicada en Caballero de Gracia), La Gran Cruz de Malta, la de San Luis (en la calle Montera), la Fonda de Genieys (sita en la calle Jacometrezo que ofrecía comida de influencia francesa), la Fonda de la Perona, la Fonda de los Dos Amigos y la Botillería de la Canosa (en la carrera

de los Jerónimos), la Casa Mingo del Paseo de la Florida, etc. En general la comida y calidad de servicio era mala.

- Destacaron chefs como Mateo Hervé y Juan Bautista Blancard. Existían dos gastronomías: la cortesana y la popular.
- El Conde Campolong, fue "*chef de bouche*" de la emperatriz María Teresa y de su hijo José II. Se realizaban cenas con champagne en cualquier salón del palacio y asistían intelectuales entre seis y doce personas. Al acabar, la aristocracia retiraba al servicio, para poder hablar de asuntos privados. El regente Felipe de Orleans fue el que inventó estas cenas galantes.
- En época de Luis XV se comía sin sombrero incluso en presencia del rey.
- Se inventó la deshidratadora en Francia.
- En el siglo anterior todos los platos se colocaban a la vez en la mesa buscando la imitación de los burgueses sobre los antiguos nobles. En esta época empieza la sofisticación en la decoración de las mesas. Se crea "el servicio a la francesa". Se colocaba el nombre del comensal delante de los cubiertos.
- El idioma más utilizado en la jerga gastronómica era el francés, pero después el inglés. La cocina inglesa era discreta, pero en el siglo XIX fue más opulenta y burguesa, incorporando de la India platos exóticos.
- Destacan la cocina francesa y la china según Curnonsky. Francia era autosuficiente, rica en alimentos vegetales y animales de ganadería caza y pesca.
- Aparece la vasera en Inglaterra y Francia y se usa para refrescar las copas, colocadas sobre hielo.
- El máximo rango lo tiene el cocinero mayor o de la servilleta. Junto a él trabajan otros cocineros y por debajo estaban los ayudas, portadores, mozos, galopines, porteros... También los aguadores, lecheros, pasteleros...

- Llegaron con Felipe V, plateros franceses y algunos abren establecimientos lo cual estaba prohibido ya que solo podían trabajar para los monarcas. Había platos de *ordeure (hors d'oeuvre)*, de entrada, de entremés, asado, trincheros, ovalados y almenillados grandes con asas. Aparecen nuevas piezas de cocina como son las cafeteras, mostaceras, chocolateras, ramilletes o corbellas ochavadas, caladas y con pies de bichas.
- La olla podrida es conocida en toda Europa, así como la olla castellana, pote gallego y el carn d'olla catalana. Ánge García, chef del restaurante Lúculo de Madrid modernizó el cocido madrileño.
- Se hacen banquetes con equipamientos móviles, desmontables y plegables. Mesas con caballetes de sujeción a modo de trípodes. Se cubrían con manteles decorativos que testimoniaban la clase social del propietario de la casa. Las mesas se colocaban en forma de L, U o en filas paralelas. Muchos banquetes se hacían en el exterior. En las pausas entre un plato y otro se entretenían a los comensales con intermedios animados, danzas, representaciones, canciones, pantomimas, circo... Normalmente se elegía un tema mitológico o de la literatura de la época que inspiraba las sucesiones de los intermedios y de los platos.
- La cocina inglesa estuvo influenciada por Francia. Vincent de la Chapelle, chef del aristocrático Lord Chesterfield formuló en inglés por primera vez la salsa bechamel de origen francés. Un gentil hombre gascón llamado D'Albignac se hizo rico sazonando ensaladas de casa en casa en su veloz Cabriolé (carruaje de dos ruedas). Le ayudaba un sirviente que portaba una caja de caoba con todos los ingredientes y utensilios: vinagres, aceites, caviar, soja, trufa, anchoa, jugos de carnes, yemas de huevo, mayonesa... Lo elaboraba vestido de gentleman, en una ensaladera de plata a la vista de los comensales. Al acabar la Revolución regresó a Francia. Franceses gastronómicos como Brillat-Savarin, Tayllerand... vivieron en Londres.
- Los jefes de cocina venían casi siempre del extranjero junto a las nuevas reinas. Los cocineros en tiempos de los Austrias eran asalariados y en ocasiones no cobraban. Sin embargo, en esta época mejoran económicamente al hacerse cargo del suministro

1.750

de los víveres. Y en el siglo XIX mejorarían sus condiciones, incluso con indemnizaciones en caso de despido

- La Gran Enciclopedia ponía de manifiesto que el temor del veneno inducía a los príncipes de Europa a no usar tenedor.

- Con el Borbón Felipe V, eran algunos cocineros tratados como *vehedores*. Se unifican las categorías, ya no hay cocinero de la servilleta. Tienen más trabajo ya que han desaparecido los oficios de Frutier, Salsier, etc

- Se hace popular la porcelana china. Se elaboran los servicios de mesa (vajilla) con tierra (cerámica) en lugar de metal. Ya que hasta el siglo XVIII, apenas se utilizaba la porcelana en las vajillas reales.

- Había pícaros en las cocinas. Merodeaban en casa de los nobles y se acomodaban con o sin salario en las cocinas de los grandes señores y también en las cocinas de los figones y bodegoneros donde vivían entre ollas, cazuelas y sartenes. Se alimentaban a cambio de sus servicios, aunque estaban sucios y robaban. El veedor era el criado de confianza que vigilaba la despensa. Visitaba la cocina para ver cómo se guisaba con limpieza, comprobar que hubiera orden y no consentían que hubiera pícaros. Pero los pícaros hambrientos siempre estuvieron en las cocinas hasta esta época.

- De 1750 a 1880 se adopta el servicio a la inglesa-americana (en bandejas, pero el camarero sirve por la izquierda del comensal).

1.754

- Una cocinera ganaba 70 libras, la mitad que un chef. En Inglaterra se pagaba mucho dinero si el cocinero era francés.

1.755

- El chef Menon escribió "*Les Soupers de la Cour, ou l'Art de travailler toutes sortes d'aliments pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons*".

1.757

· Se escribió la obra “*La abuela y la nueva cocina*”

1.759

· Menon escribió “*Le Manuel des officiers de bouche, ou le Précis de tous les apprêts que l'on peut faire des aliments pour servir toutes les tables, depuis celles des grands seigneurs jusqu'à celles des bourgeois, suivant l'ordre des saisons et des services...*”.

1.760

· El Parlamento indicó que, para prevenir monopolios, los distribuidores podían elegir entre cuatro gremios. La combinación de títulos fue muy común, ya que las tareas a realizar se solapaban entre gremios diferentes. Esta acumulación de títulos hacía que no se distinguieran los nuevos restaurantes de los antiguos *traiteurs*, ya que la mayoría de los restauradores también tenían el título de *traiteurs*, como *traiteurs-restaurateurs*.

· Por una ley del Parlamento, desaparecen los monopolios gremiales y aparecen sindicatos. Cada establecimiento tiene varias licencias o títulos.

· Se crea el comedor o sala como espacio fijo, sin criados, y con menor número de invitados. Las mesas tenían patas helicoidales con travesaño central de tirantes de hierro. Las sillas con respaldo para poner las pelucas y patas en cono invertido y acanaladas.

· En Inglaterra comían juntos señores y criados, y varias personas comían del mismo plato.

· Apareció por primera vez la palabra “restaurador” y los establecimientos distribuidores de comida (*cook caterers* y *cook shops*) así como casas de comida, casas de comercios de boca, comercio detallista, fondas y posadas ponían esta palabra en sus carteles en la década de 1780 pero no es hasta 1790 cuando el uso de la palabra “restaurante” se convierte en moda y se generaliza, pero ya no con su primera acepción de venta de alimento como medicamento.

1.760

· Una aportación del reinado de Luis XV es la terrina de foie tal como la conocemos hoy día. Su origen se debe al cocinero Close, marmitón lorenés del marqués de Contade, mariscal de Francia y gobernador de Alsacia y apasionado por el hígado de oca, por lo que pidió a su cocinero una fórmula para conservarlo. A Contade se le ocurrió envolverlo en pasta de brioche. Había nacido el paté à la Contade.

· Surgen innovaciones en la cocina como aparatos para hervir al baño maría (*bain-marie*) para elaborar caldos reconstituyentes y mantenerlos calientes hasta que llegan al comensal.

1.763

· Las fondas daban mejor servicio que los mesones, tabernas y posadas. En ellas se daba cama, sal, vinagre y aceite corriendo por cuenta del cliente el resto de abastecimientos que tenía que comprar en el mercado para que se lo guisaran en el establecimiento. En los figones había un menú único en una mesa larga en cuyo centro había un cuchillo atado con una cadena larga. Antes de llegar los restaurantes, los hosteleros daban comida y cama sin posibilidad de elegir el menú.

· Antes del invento del restaurante, existían posadas públicas (para viajeros y residentes) y residencias privadas (en las que se celebraban fiestas en las propias casas, con cocina y cocineros profesionales, para los ricos exclusivamente). El viajero se encontraba con que no había variedad, (ya que todos los días le ofertaban lo mismo para comer) y además la calidad dejaba bastante que desear. Además, podía ocurrir que una compañía desagradable estuviera sentada en su misma mesa. En las mesas privadas, por el contrario, había comida y gente de buenas maneras. Era difícil ser invitado por una residencia privada rica, aunque los comensales fueran viajeros importantes.

1.764

· Sinónimos de restaurantes rudimentarios: casas de comidas, palacios, casas particulares de nobles, casas particulares que

acogían a peregrinos, el clero en sus iglesias y monasterios también daban alojamiento y comida en ocasiones, asadores, pastelerías, cantinas y *traiteurs* o *Public cook* o *Cook-caterers* (guisos y carnes para llevar, no se podían tomar in situ en el establecimiento), carnicerías, casquerías, queserías, *cook shop* (en Inglaterra), casas de abastecimiento de comidas por encargo, y charcuterías. Se considerarán restaurantes rudimentarios aquellos establecimientos comerciales anteriores a 1765 que fue la fecha en que se acuñó por primera vez el término “Restaurante”. Antes no existía la palabra, pero sí que había contextos gastronómicos que podrían identificarse como un restaurante ya que había un cocinero profesional a sueldo, así como personal de sala (daban servicio en un espacio físico, la sala) y se sentaban alrededor de mesas separadas, podían elegir entre distintas viandas (aunque no había minutas escritas) con una contraprestación monetaria o no, al anfitrión que organizaba servicio de comidas.

- Había establecimientos que cubrían la necesidad del viajero de comer fuera de casa ya fuera cocinando materias primas propias o aquellas que traía el viajero consigo. La segunda opción estaba generalizada ya que la primera. Había limitaciones legales para los restaurantes rudimentarios ya que solo ciertos gremios podían dispensar ciertos alimentos. No obstante, sí que existían establecimientos como con una función muy similar a la de los restaurantes modernos (a partir del año 1765).

- Los primeros restaurantes rudimentarios aparecieron cuando nace el comercio en las primeras civilizaciones con mercados y ferias que obligaban a los campesinos y artistas a comer fuera en las carreteras o en el campo en fondas y albergues tal como ocurría en Roma o China en la Antigüedad, donde se cambiaban los caballos, se descansaba comiendo, bebiendo y durmiendo con el entretenimiento que les proporcionaban los empleados y propietarios. En esta época no podían considerarse restaurantes, pero sí “cocinas callejeras” (instalaciones no fijas). El elevado número de platos que se presenta a diario al monarca para que elija, no se desperdiciaba ya que estaba previsto el reparto exacto de lo que se retiraba de la mesa real y acababa a veces en las posadas de la Corte con lo que se difundía entre el pueblo el conocimiento de lo que hoy se llamaría “alta cocina”.

1.764

· Existían establecimientos similares a los restaurantes pero no con el uso exclusivo de comer sino que también tenían otros usos como lugar de encuentro, refugio y alojamiento de viajeros, etc. o bien tenían características que no eran propias de los restaurantes como por ejemplo el hecho de cobrar un precio fijo y horario fijo a todos los comensales independientemente de lo que comieran como ocurría en la *table d'hôtes* (mesa de huéspedes) o bien porque no tenían variedad ni carta de platos como es el caso de los Cafés, fondas y posadas (por ejemplo la conocida *Tour d'Argent* fundada en 1582 en París), o bien porque había mesas grandes (corridas) y no individuales como en el caso de los mesones y tabernas. De acuerdo a Flandrin y Montaneri (1996), a finales del siglo XVIII la oferta de estos restaurantes era muy diversa, en respuesta al mayor desarrollo económico de las regiones.

1.765

· Esta nueva época empezó cuando el cocinero llamado Roze (que se llamaba a sí mismo "*el author*"), desafió el monopolio gremial de los *traiteurs* (casas de comidas que trabajaban bajo precisas normas legales) y abrió el primer restaurante del mundo (concepto moderno).

· Se crea el primer restaurador (restaurante) de la historia en la calle Poulies de París, cerca del Louvre, pero la palabra restaurante aparecerá por primera vez en 1776. El inventor fue Mathurin Roze de Chantoiseau y su socio en el restaurante fue Pontailié. Roze tenía apodos como por ejemplo el autor o el amigo de todo el mundo (*L'ammi des hommes*). Este apodo venía de un libro escrito por el Marqués de Miraubau en 1757 que ensalzaba la agricultura y la alimentación sana. Era hijo de un granjero acomodado de cerca de Versailles.

· En el plano arbitrista Roze ideó un sistema de crédito en forma de vales para sustituir la enorme deuda del Tesoro, que intentó sin éxito alguno colocar a la monarquía borbónica. Los títulos, con aval real, se amortizarían automáticamente al 1% en cada transmisión, con lo que la deuda quedaría finalmente extinguida en beneficio del tesoro público. Llegó hasta estar encarcelado temporalmente por difundirla en forma de panfletos. Pero mantuvo este empeño

toda su vida. No obstante, sus contactos le valieron para adquirir ciertos privilegios como ser uno de los doce cocineros de viaje de su majestad. Roze publicó luego durante casi veinte años unos almanaques, anuarios de profesiones y comerciantes, en los que naturalmente figuraba su restaurante sito en su casa Hotel d'Aligre, Rue de Sant Honoré. Las tabernas daban bebidas, pero poca comida.

- Roze tuvo varios de los primeros restaurantes, abrió el primero en 1765 (tenía también otras empresas), y era considerado como persona muy influyente en el sector en el famoso "*Gazetin du comestible*", era considerado un intelectual, teórico obsesionado por implantar estrategias para reducir la deuda francesa, y experto en restaurantes. Roze se casó emparentando con la familia Henneveu propietaria de un cabaret convertido a restaurante llamado "*Cadran Bleu*". Se establecieron en la calle des Poulis, pero un año más tarde, se trasladaron a otra ubicación mejor, en el interior del Hotel d'Aligre en la calle Saint Honoré. En las dos ubicaciones tuvieron un gran éxito. Sus máximas eran la decencia, limpieza, honestidad...

- Roze hacía publicidad de su restaurante paseando ante su puerta vestido con una casaca, un cordón, cintajos y espada al cinto. Triunfó porque tenía buena relación calidad precio y un exquisito trato incluido el de su simpática cajera. El precio de cada plato que se podía elegir era fijo y razonable, no era caro, se anunciaba en pizarras, y se servía a cualquier hora, en raciones individuales, en platos de mayólica con bordes dorados. Pueden entrar mujeres, y daban un servicio de catering y de comida para llevar. El slogan que anunciaban era este: "Aquí las salsas sabrosas estimulan el paladar, aquí los débiles de salud la recuperan". Era muy caro, por lo que iba gente pudiente. Roze amplió el negocio y su menú dado el éxito que tenía entre las damas. El restaurante servía todo el día (las 24 h) unos caldos reparadores que restauraban la salud. Al poco tiempo se introdujo la "mesa del patrón", donde la clientela podía además degustar guisos elaborados. A diferencia de las antiguas tabernas sólo se podía acudir para probar platos de primera calidad, con una decoración de lujo, un servicio cuidado, copia del de los Cafés tan en boga desde principios del siglo XVIII y a precios más que elevados.

- Con la llegada de la Máquina de Vapor en 1765 se desarrolló el turismo.
- La palabra “*restaurant*” significaba según el diccionario universal del año 1708, restaurador (*restaurateur, restauratrice*), reparador de fuerzas o “*quintaesencia*” (brebaje reconstituyente) y un año más tarde daría el nombre a la palabra actual “*restaurante*”. “*Restaurant*” significaba una comida o remedio que tenía la propiedad de restaurar las fuerzas perdidas de individuos cansados o enfermos. Los restauradores o personas que restauran son los que tienen la habilidad de elaborar consomés, llamados “*restaurants*” o “*caldos del príncipe*” y que están autorizados para vender toda clase de cremas, arroz, fideos, sopas, huevos, macarrones, capones o pollos guisados, confituras, compotas y otros platos ligeros y saludables. La etimología de la palabra “*restaurante*” deriva del latín “*restaurabo*”. Según el diccionario de Trévoux en la edición de 1765, los restauradores son los que poseen el arte de hacer consomés llamados restauradores y todo tipo de cremas, capón a la sal, mermelada, y otros platos saludables.
- Jean François Vacossin, uno de los primeros restauradores, hizo hincapié en los aspectos de salud para explicar a sus comensales lo que estaban comiendo, con beneficios físicos y espirituales. Su restaurante estaba en la calle de Grenelle. Otro restaurador llamado Jacques Minet prometía en su publicidad que sus consomés reconstituyentes daban fuerza a los débiles y enfermos. Otro de los primeros restauradores llamado Duclos, aseguraba que sus menús tenían cualidades saludables además de ser muy sabrosos.
- En esa época los vinateros (*wineshop-keepers*) eran acusados de adulterar los vinos. Los empleados del restaurante también eran sospechosos de robos y fraudes al propietario. Los clientes también sospechaban de distribuidores de comidas preparadas, que para hacer dinero en caja, utilizaban alimentos de mala calidad, o reducían su personal de cocina. En cambio en las casas ricas de particulares había confianza con sus sirvientes y empleados de su cocina.
- El primer restaurante del mundo creado en 1765 incumplía la

legislación de los gremios, por lo tanto. Los *Cook-caterers* (en inglés) o *traiteurs* (en francés) denunciaron al propietario Roze, por vender un plato de estofado de manitas de cordero con salsa blanca. Los magistrados del Parlamento de París, dieron la razón al denunciante y sentenciaron que los restaurantes solo podían vender consomés. Los restauradores nunca formaron un gremio legal, no tenían estatutos, ni santo patrón, ni salas de reuniones... Era un problema ya que al elaborar un producto hacían falta varios gremios, por ejemplo, si llevaba bacon era una elaboración cruda, para un pastel de carne hace falta un pastelero y para su relleno un cocinero de carne (*meatcook*). Las familias Gaugés y Trianons había sido distribuidores de comida preparada (*Cook caterers*), pasteleros y vendedores de carne asada durante muchas generaciones, eran influyentes en la regulación de normas del comercio alimentario de los gremios.

· Roze tuvo que comparecer ante la justicia no tanto por romper el monopolio de los comerciantes de comida preparada respecto a la venta de guisos sino porque se introduce en el mundo de los cocineros de forma oculta y engañosa. Roze ganó el juicio porque los recaudadores de impuestos indirectos, en especial los dos Douet, el de Laboulaye y el de Vichy, ven una oportunidad de incrementar los ingresos fiscales. Esto despertó un gran interés por el restaurante de Roze. El pseudónimo de Roze era "Chantoiseau". Tras la sentencia subió los precios y cambió la habitual mesa corrida por mesas espaciadas que propician la conversación de la gente distinguida. Iluminó la sala con candelabros como en los salones de los ricos. Fue bien durante un lustro, pero después en 1770 hubo malas cosechas, la guerra de las harinas de 1775. En ese tiempo el restaurante fue ganando clientela femenina. En 1767 hubo por primera vez un restaurante regentado por una mujer aunque no apareció censada ninguna mujer propietaria hasta la Revolución.

· Diderot escribió sobre el restaurante de Roze diciendo que todo el mundo comía solo allí, en una mesa pequeña y baja (*cabinet*) y no comían una simple taza de caldo sino una comida individualizada y disponible a cualquier hora. Existían establecimientos intermedios llamados *traiteur-restaurateur* que solían tener sala de banquetes, también rincones apartados, como reservados. El restaurador

invitaba a sus clientes a sentarse en su propia mesa, consultar sus propias necesidades y deseos, concentrarse en el sabor. Bonitos muebles, menús variados, horarios flexibles para las personas de negocios, y contextos propicios para la camaradería y socialización.

- Los comensales iban a los restaurantes o “salas de los restauradores” a beber consomés. Años más tarde irían añadiendo comida sólida. Estos establecimientos se distinguían claramente de tabernas, posadas, tiendas de cocina (*cookshops o maisons de traiteurs*), cabarets, Cafés... debido a sus mesas individuales, consomés saludables, tiempo para comer no fijo.

- El primer restaurante del mundo servía “*restaurats*” una especie de consomé a base de carne restaurador de la salud. También servía otras comidas y bebidas y fue denunciado por ello ya que no podía hacerlo legalmente. Disponía de pequeñas mesas de mármol sin mantel. La definición de restaurante según Brillat-Savarin es la siguiente: “establecimiento de comidas con amplio horario de apertura, cuya principal finalidad o la única es la de acudir a comer, pero no a dormir, y donde se sirve una gama amplia de alimentos servidos en platos en raciones y no en una fuente en común. Aparece el servicio a la carta y las minutas –platos disponibles indicando el precio- y el propietario da al comensal una cuenta de pago en papel. Se utilizan diversas técnicas de cocción. Los comensales pagan un precio (según lo que hayan consumido) y son ubicados en mesas individuales (no en grandes mesas) sin que comensales que no se conozcan entre sí tengan que compartir mesa. Los comensales disponen también de retrete dentro del establecimiento. La cocina se hace in situ, sin traer los platos de otros lugares y la sala es fija (no puede trasladarse a otro lugar). Se llama carta a la relación o lista de manjares con indicación del precio y se llama nota a la factura en la que consta la cantidad y el precio total de los manjares servidos”. Se come mejor en los nuevos restaurantes que en las antiguas hospederías. Los asadores no podían vender carne guisada (si asada) y los *traiteurs* podían elaborar todo tipo de carnes, pero para llevar a casa y no para comer allí in situ.

· Hasta esa fecha no existían restaurantes, pero sí había albergues, tabernas... donde se comía y dormía, pero no había lugares donde únicamente se comiera y se hiciera en mesas individuales. Es decir esos establecimientos similares a los restaurantes no solo tenían el uso exclusivo de comer sino que también tenían la condición de lugar de encuentro, refugio y alojamiento de viajeros, etc. o bien tenían características que no eran propias de los restaurantes como por ejemplo el hecho de cobrar un precio fijo y horario fijo a todos los comensales independientemente de lo que comieran como ocurría en la *table d'hôtes* (mesa de huéspedes) o bien porque no tenían variedad ni carta de platos como es el caso de los Cafés, fondas y posadas (por ejemplo la conocida *Tour d'Argent* fundada en 1582 en París), o bien porque había mesas grandes y no individuales como en el caso de los mesones y tabernas. En las posadas y fondas se comía muy mal y había un menú único sin opción de elegir. En los *traiteurs* se podía comer, pero había que adquirir la pieza entera si se iba a comer solo (un capón entero, liebre, solomillo). Los *traiteurs* vendían más para afuera y solo se acudía a ellos a comer con amigos para celebrar banquetes. A diferencia de los figones, posadas, tabernas... sólo admitía a gente que iba a comer. Mientras el *traiteur* deba de comer a grandes grupos, el restaurador ofrecía raciones pequeñas servidas a cada cliente en mesas pequeñas e íntimas.

· Los chefs más famosos que hasta entonces solo habían trabajado para familias privadas, abrieron sus propios negocios o fueron contratados por los nuevos empresarios restauradores.

· Se inventó el primer horno de quince fuegos llamado "hortelano".

· En el barrio entre el Louvre y el Palais Royal, la competencia entre restauradores es alta para captar clientes que aumentan debido a que va mejor la economía (desde 1720 hasta 1764 va cada vez mejor la economía). En 1764 un obrero parisino ganaba en una jornada el equivalente a ocho quilos de pan frente a cinco kilos en 1720. En 1735 aparece por primera vez la palabra consumidor. Ahora la gente compra también en comercios de comidas preparadas en asadores, pastelerías, mesones, Cafés, figones y tabernas, no solo en restaurantes y pide un plato de sopa y una carne asada. Había cocinas abiertas a la calle. Roze

atacó a su competencia, es decir, a los comerciantes de comidas preparadas, vendiendo manitas de cordero en salsa blanca. Eso no estaba permitido ya que lo consistente corresponde al vendedor de comidas preparadas, al pastelero, o al asador. Lo líquido, ligero, viscoso si corresponde a los restauradores.

- El concepto moderno de restaurante es “a la carta” y con un menú estructurado. El menú en la primera mitad del siglo XIX se parecía a los periódicos y en la segunda mitad del siglo, se escribía en un folio grande único en varias columnas y con la letra pequeña y junta. Después se hicieron menús en formato folleto con cubierta de piel y atado con cuerda de seda. Después otra vez fueron en formato de una sola hoja, pero decorados a mano con flores y diosas. Es decir, los menús se decoraban de forma semejante a los posters y las cubiertas de las novelas literarias. Es decir, para dar licencias los gobiernos municipales distinguían a los restaurantes del resto de casas de comida porque estos tenían servicio a la carta. Las listas de vinos se ponían en la parte de abajo del impreso del menú.

- Empieza la sofisticación en la decoración de las mesas. Se crea “el servicio a la francesa”. Se colocaba el nombre del comensal delante de los cubiertos tal como se hace ahora en las celebraciones de grupo (minutas).

- La idea de preparar alimentos para después comercializarlos tiene sus orígenes en Mesopotamia, en el tiempo de Nabucodonosor, donde la gente prefería ir al mercado y comprar alimentos ya preparados en vez de tener que cocinarlos. Esta costumbre fue introducida a Europa por los árabes cuando conquistaron España.

- El restaurante moderno es un establecimiento comercial, de ubicación fija, independiente u organizado (cadenas), aislado, no integrado dentro de un Parador, abierto al público sin discriminación de lugar de nacimiento, creencias u opiniones, sexo, raza, religión u otras circunstancias personales y sociales (Nota: por ejemplo, la edad no discrimina y son perfectamente legales los restaurantes solo para adultos, por ejemplo). Ofrecen servicio de barra (no es obligatorio tenerlo) y sala en un espacio

físico con comidas y bebidas en formato de menú completo de elección cerrada (primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida) y de carta (de elección abierta o semicerrada), escrito en minutas con el precio de cada plato y que tienen un horario de apertura amplio.

- En el restaurante moderno, al finalizar la comida dan una cuenta de pago escrita. Estos restaurantes comienzan a tener retrete en su interior. Y dan las raciones en platos y ya no en fuentes comunes. El comensal puede elegir lo quiere comer (en los establecimientos anteriores, había un plato único del día) y puede sentarse en mesas individuales. Además, requiere de complejas elaboraciones de cocina y alimentos de todo tipo, simples y sofisticados (gran variedad y diversidad). Los alimentos se toman en el mismo establecimiento, por lo que los establecimientos con servicio únicamente de comidas a domicilio no se consideran restaurantes. Se admite que los restaurantes puedan hacer *take away*, pero sin que sea la finalidad principal del establecimiento. El establecimiento cuenta con comedor (es obligatorio tenerlo) separado del servicio de barra ya sea con pared física o imaginaria y arreglo de mesas (mantel) adecuado al tipo de comida y bebida que se sirve.

- El restaurante moderno cuenta siempre con cocina propia. El cliente paga siempre ya sea cuando los camareros les sirven como cuando es el propio cliente quién coge su comida y bebida en formatos de buffet libre y autoservicio. (Nota: Ningún *vending* puede considerarse restaurante. Ningún otro comedor colectivo puede considerarse restaurantes ya que no disponen de cocina propia, tienen cocinas centrales o catering y también porque suelen ofrecer menús único o con poca variedad para elegir y además ofrecen servicios a colectivos cautivos como por ejemplo pacientes, escolares, presos, universitarios, militares, ancianos en residencias, estudiantes en residencias, trabajadores de empresas, deportistas integrantes de un club, escuelas de cocina... aunque permitieran comer a ciertos públicos no cautivos como las escuelas de cocina que permiten reservar a comensales que no son alumnos o comedores de universidad que permiten comer a personas no universitarias... pero obviamente no se considera su principal finalidad por lo que no son considerados como restaurantes).

· Se denomina restaurante moderno a la restauración únicamente comercial, excluyendo la restauración social para colectivos tipo colegios, cárceles, hospitales, etc. Los restaurantes de autoservicio o buffet también se considerarán restaurantes ya que tienen también personal de sala aunque en mucho menor número, que realizan un servicio de apoyo o ayuda al cliente.

· Las comidas de Palacio, con cocineros y camareros profesionales a sueldo y comensales que se reunían para socializarse y que podría compararse con el actual consumo colaborativo, que consiste en reunirse en la casa de alguien y pagar por la comida, en una relación de confianza sin factura alguna, y a veces, firmando los comensales un documento en el que asumen la responsabilidad en caso de una intoxicación y aseguran que han sido invitados sin transacción económica de por medio. Para reunirse con el objetivo de comer juntos, los usuarios utilizan plataformas online, como por ejemplo *"Eatwith"*. Al igual que ahora, a lo largo de la historia había restaurantes "clandestinos" o "alegales" con diversas finalidades: negocios, amoríos... Así cómo podrían incluirse en el concepto de restaurante otros modos de comer fuera del hogar, también se podrían excluir del concepto restaurante, tipos de restauración como el catering en eventos y carpas ya que puede argumentarse que no hay un espacio fijo para comer, y que la comida no se cocina allí mismo.

· El restaurante más antiguo del mundo se abrió en París en 1765 y en España el más antiguo y que esté abierto en la actualidad es "Lhardy" (1839). El restaurante Farrugia que estaba cerca de Lhardy ya no existe en la actualidad. "Botín" empezó a ser restaurante en el concepto moderno en 1850 ya que, aunque se inauguró en 1725 daba alojamiento también y por tanto quedaba excluido de la definición "purista" francesa. Solo a partir de la aparición de los hoteles, los restaurantes que estaban integrados en la ubicación de los hoteles, se consideraban "restaurantes", pero los mesones, posadas y fondas que fueron los precursores de los hoteles modernos no eran consideradas sus salas de comidas como "restaurantes" sino que eran alojamientos que además daban de comer a sus huéspedes.

1.765

· Casa Botín se estableció como Posada en 1725 teniendo que llevarse los huéspedes sus viandas según las ordenanzas de la época. Más tarde se le llamó casa de comidas, pero no restaurante. Casa Lac en Zaragoza es considerado el restaurante más antiguo de España ya que cumplía (en el año de su fundación, 1825) el concepto francés de restaurante de alta restauración y lujo. La familia propietaria dice que conserva el documento que prueba que fue el primer restaurante de España al que se concedió la licencia de restaurante, pero algunos autores sostienen que seguramente el documento existía, pero no lo tienen en su poder con lo cual no lo pueden demostrar. Además, era pastelería en la planta baja desde 1826 y el restaurante de la planta superior solo era para ocasiones especiales. Más tarde el uso de pastelería se cambió por el de restaurante de uso cotidiano y en la planta superior su uso era más esporádico, solo para banquetes (comedor alemán). Como restaurante la primera vez que apareció en una Guía fue en 1896 (por supuesto, esto no quiere decir que funcionara como restaurante mucho antes), concretamente apareció en la Guía de Zaragoza 1896-97 de Manuel Joven, Caja Sr.-306, AM, Ayuntamiento de Zaragoza.

· El restaurante siete puertas de Barcelona se inauguró en 1836 pero como Café ya que como restaurante lo haría a finales del siglo XIX y sigue abierto en la actualidad.

1.766

· El Parlamento indicó que, para prevenir monopolios, los distribuidores de comida preparada de París deberían elegir de ahora en adelante cuatro síndicos responsables, en un grupo de 50 maestros gremiales de los que 12 deberían ser comerciantes de vinos, 12 *traiteurs*-pasteleros, 12 *traiteurs*-asadores y 14 maestros gremiales de distribución de comida (*master caterers*). La combinación de títulos era muy común ya que las tareas a realizar se solapaban entre gremios diferentes. Esta acumulación de títulos hacía que no se distinguieran los nuevos restaurantes de los antiguos *Cook-caterers* o *traiteurs*. Ya que la mayoría de los restauradores también tenían el título de *traiteurs*.

· El restaurante es un lugar caro pero la elasticidad de la demanda en relación al precio es débil (subían sus precios según aumentaba el éxito de sus restaurantes). Se explica, por la gratificación social obtenida a cambio: encontrar a Diderot, Sophie Volland, Necker... en el restaurante Roze... Encargar por la mañana en los asadores del Café Hardy riñones, salchichas a la parrilla junto a Brissot o Barrère. Todos estos aspectos sociales justifican el elevado gasto. La carta del menú con los precios permitía que el cliente hiciera alarde en público de su estatus social. Incluso podía alimentarse a crédito, pagando la factura a la semana y mantener así un tren de vida aun a riesgo de hacerlo por encima de sus medios, lo que garantiza al restaurador una clientela asidua y un volumen de negocio. Se extendieron debido a la publicidad que hacían los sirvientes y los clientes. En cuanto al riesgo de disminución de la calidad servida, se veía reducido por la competencia de otros establecimientos. La mayoría de la gente prefiere comer en sus casas y si sale fuera es a establecimientos de comidas preparadas, pero no de restaurantes. Los Affiches de París por ejemplo recomiendan fabricantes de chocolate, tiendas de alimentación, pero ningún restaurante. Se va forjando la afición de comer fuera de casa primero por las capas superiores y después por el tercer estado y la mediana burguesía. Surge el fenómeno de "la carta" o menú en los restaurantes, aunque algunas fuentes dicen que nació en 1849.

· Se publicó *"Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi"*, por un autor anónimo. Hubo seis ediciones, la última en 1800. Está dedicado a recetas para banquetes y fiestas opulentas, y también sobre cocina burguesa.

· En París había miles de detallistas y minoristas de comida y bebida (venta al por menor) organizados por decretos monárquicos en 25 gremios. Los charcuteros tienen el monopolio del comercio de salchichas, jamón, productos del cerdo. Los carniceros hacen la matanza y venden carnes caseras crudas. Los asadores son los proveedores autorizados de caza, carnes preparadas para comer, asadas, engrasadas, carnes de animales con pelo y con pluma. Los vendedores de pan de jengibre, los que venden vinagre, los pasteleros. Tenían todos sus estatutos con lo que estaba permitido y prohibido hacer. La normativa gremial era intransigente. Los

1.766

gremios que hacían guisos no podían vender mostaza. El que preparaba los *pâtés* no podía vender café. Los distribuidores de comida cocinada (*Cook-caterers*) podían servir comidas completas en grandes fiestas y los vendedores de vino podían vender bebidas a grupos y a particulares, pero un solo comerciante no podía combinar ambas ventas. Es decir, era ilegal operar como restaurante en casi todo este siglo (se abolieron los gremios en 1766).

1.767

- Hubo por primera vez un restaurante regentado por una mujer aunque no apareció censada ninguna propietaria hasta la Revolución.
- Jacques Minet abrió un restaurante en la calle des Poulies al igual que lo hiciera Roze, fue elegido como cargo electo (para un plazo de dos años) en el gremio de *traiteurs* o *Cook-caterers*. En las periferias de las ciudades había cabarets baratos (gargotes) y salones de baile muy populares (*guinguettes*) y en ninguno de los dos se podía servir comida reconstituyente.
- El restaurador Minet que fue maestro *traiteur*, proporcionando un servicio de “comida para llevar” (*takeout o takeaway*). En su publicidad decía lo siguiente: “los que sufren de pechos delicados y enfermos y sus dietas no pueden incluir cenas pesadas, será formidable que encuentren un lugar público para tomar un consomé exquisito, mientras se socializa y disfruta del consuelo para el cuerpo y la distracción para el alma”.
- Jean François Vacossin se autodenominó como el restaurador auténtico.

1.768

- Roze compró el privilegio o título de ser uno de los 12 “distribuidores de comida (*Cook-caterers*) próximos a la Corte”, por la cantidad de 1700 libras.

1.768

· Los restaurantes fueron el resultado de una nueva forma de vida moderna de la sociedad. Se podían distinguir dos tipos de restauración: una distinguida de gente pudiente y otra democratizada e igualitaria de clase social sencilla. Abrían durante todo el día, por lo que las distintas capas sociales tenían “sus horas”. La llegada de este nuevo concepto en la restauración creó, de nuevo, una distinción de clases: no eran ya lugares para borrachos ni libertinos sino para gente de bien y respetable. El cliente medio de un restaurante era extranjero, rico y aburrido de las posadas tradicionales, donde se sentía fuera de lugar. Ir al restaurante conllevaba poder alardear en público de su estatus social. Las mujeres frecuentaban los restaurantes mucho más que los Cafés y mantenían en ellos relaciones afectivas con caballeros, ya que tenían suficiente privacidad.

· Los restaurantes eran visitados por 1768 financieros y hombres de negocios, famosos que esperaban ser invitados y clientes atraídos por el ambiente del establecimiento. El restaurante no era lugar de altercados públicos sino de convivencia pacífica.

· El restaurante, fue una institución cultural distinta de las posadas, y las tiendas de los *traiteurs*, o los Cafés.

1.769

· La obra “*Arlequin restaurateur*” contó con una larga escena centrada en la entonces nueva actividad de la lectura de un menú. Pero fue en 1835 cuando el Diccionario de la Academia Francesa definió “*restaurateur*”. El menú se escribía en un folio con un borde de piel o cuero o bien con un marco de madera. Los menús estaban escritos en doble folio y en cuatro columnas como si fueran periódicos y había bastante para leer. Los Cafés estaban suscritos a varios periódicos y publicaciones para dar servicio de lectura a sus clientes.

· En París se generaliza el uso del término “restaurante”. Existía una reglamentación para vigilar los utensilios de cocina de cobre y recomendar por ejemplo pucheros flamencos de arcilla esmaltada.

1.769

· Roze publicó un panfleto firmado con el apodo “El amigo de todo el mundo”, para intentar solucionar el problema de la deuda nacional francesa. Estuvo en prisión un tiempo a causa de sus escandalosos escritos. En la primera edición del “*Almanach général*”, había un listado de 700 restaurantes y establecimientos gastronómicos innovadores útiles para los viajeros comerciales que iban a París. Había una categoría en el *Almanach* que se llamaba “proveedores de comida (*caterers*), posaderos y hoteleros”. Otra sección del *Almanach* hablaba de “El restaurador o propietario de restaurantes”, donde venían los nombres de los más importantes y elogiados por el editor del *Almanach*, como creadores de los mejores caldos reconstituyentes (“*bouillons*”). El *Almanach* cita al primer restaurador de la historia, Roze, con su restaurante en la calle Saint Honoré, en el interior del *Hôtel d’Aligre* que ofrecía deliciosas comidas por 3-6 libras por persona. Otra sección del *Almanach* se llamaba “secretos de las artes y las ciencias” donde se refería a Roze como un cocinero científico que hace comida deliciosa, restaurador del rey, fundador del primer asilo de ancianos (llamados así unos restaurantes de la década de los años 70 del siglo XVIII). Roze dirigía y escribía en el *Almanach* y por eso se hacía buena publicidad a sí mismo. No firmaba como Roze sino como “*Chantoiseau*” (apodo) pero se sabía que era él mismo.

1.770

· Aparece por primera vez en el diccionario la palabra “*Singer*” que significa imitar o parodiar la cocina en una imitación torpe y fraudulenta. Por ejemplo, aligerando salsas.

· El Juez vio una nueva forma de recaudar impuestos al legalizar los nuevos restaurantes que proliferaron debido a que muchos chefs y *maîtres d’hôtel* de las grandes familias exiliadas se quedaron sin empleo.

· Los restaurantes se denominan “asilos de ancianos” (*maisons de santé*) y “hospitales privados” (*private infirmaries*).

· Unas ordenanzas limitaron el horario de los restaurantes. Y Samuel Johnson inventa la propina (*tip*) en Inglaterra dejando dinero en una lata que ponía “*to insure promptness*”.

- La primera mesa destinada únicamente a comer en ella data de 1770. Y el restaurante *Tour D'Argent* es el primero en utilizar el tenedor de cuatro dientes.
- Los fondistas italianos de Civiasco (pueblo del piamontés Val de Sesia) se habían instalado en Barcelona. La de Santa María cambió de nombre y pasó a llamarse Fonda de Roma y después de reformada Hotel Restaurante de la Marina. El hostelero Fortis y su colaborador Primatesta, implantaron el Hotel de las Cuatro Naciones en las Ramblas.
- La cofradía de cocineros se querelló contra Roze, pero el Parlamento de París decidió que las patas de oveja en salsa blanca que cocinaba en su restaurante no eran un *ragoût* cualquiera. Esta sentencia despejó el camino hacia la creación de un nuevo tipo de establecimientos gastronómicos, más lujosos y mejor equipados que los viejos cabarets y casas de comidas. Los restaurantes proliferaron debido a que muchos chefs y *maîtres d'hôtel* de las grandes familias exiliadas se quedaron sin empleo. Los nuevos restaurantes se llamaron así debido a un chiste de Roze cuando decía "*venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*" y ofrecía tanto platos especiales como menú fijo. El hábito de salir a comer en elegantes restaurantes se convirtió en un rasgo más de la vida burguesa. Y fueron los restaurantes junto con los restaurantes de hoteles los que impusieron en todo el mundo los cánones de la cocina francesa
- Se fabrican en Francia copas para licor de muchas capacidades, para vinos extranjeros, vinos corrientes, aguardientes... Se cuelgan por el pie en un refrescador de copas, que es una vasera con muescas.
- Unas ordenanzas limitaron el horario de los restaurantes, que recurrieron al Parlamento de París. A partir de 1775 la policía de París vigilaba que los restaurantes (casas de salud) y otros vendedores de comida y vino respetaran el decreto y cerraran sus establecimientos antes de las 11 de la noche en verano y de las 10 horas de la noche en invierno. Los restauradores se opusieron

por no diferenciarlos de tiendas de cocina (*cookshops*), posadas, cabarets, tabernas... Consiguieron que en 1777 obligaran a un horario de cierre exceptuando a los restaurantes.

· Otra ordenanza de 1784 volvía a incluir a los restaurantes en la regulación de horarios y la consiguiente vigilancia policial nocturna. Ocho restaurantes recurrieron, y les costó el juicio 2000 libras. Nicolás Berger, tenía un restaurante ubicado en la calle Saint Honoré y era detallista de vinos, y se quejaba del agobio de la vigilancia policial y luchó para que el Gobierno admitiera que los restaurantes no son equiparables a otros lugares que sirven comida y bebida. Según las declaraciones de la policía los ocho asociados restauradores eran meros cabarets y distribuidores de comida preparada que hacían fraude operando bajo el título de restaurantes cuando en realidad no lo eran. el abogado de los restauradores argumentó que los restaurantes ofrecen ayuda para gente forzada a ir por su salud delicada porque necesitan comer platos saludables.

· El abogado de Berger y sus colegas admitió que si el restaurante fuera un lugar de lujo para satisfacer las necesidades de unos pocos parisinos libertinos debería regularse igual que las tabernas, posadas y salas de baile al aire libre. Pero los restaurantes no son frívolos ni lugares de lujo, sino que son productos de primera necesidad (dietética y socio-cultural) acorde al estilo de vida propio de los parisinos. Son útiles y necesarios para el bienestar y salud de una población moderna urbana, no son extravagantes ni decadentes. Deberían regularse los establecimientos de placer, pero los restaurantes proporcionan salud. Son lugares de reunión de personas de salud delicada que no podrían tolerar el tipo de comida servido en otros establecimientos de comidas. Ya que en los restaurantes se garantiza las propiedades saludables de la comida preparada ya que tienen ingredientes de alta calidad cocinados por los más talentosos chefs. Esto justifica el mayor precio de los restaurantes respecto otros establecimientos. Pero cualquiera es lo suficientemente rico como para poder entrar en el restaurante. Y no es lugar para borrachos ni libertinos sino para gente de bien y respetable, que acatan las leyes, elegantes y refinados, pacíficos, que no frecuentan por su moral ni tabernas ni posadas

ni tiendas de comidas preparadas y no merecen ser perseguidos por la policía. Al contrario de los zafios, borrachos, vagabundos que frecuentan tabernas y burdeles generando problemas. Lógicamente, el abogado exageraba esto, puesto que lo que pretendía era ganar el juicio. el cliente medio de un restaurante es un extranjero rico, aburrido de comer en las habitaciones de sus alojamientos en posadas donde se sienten fuera de lugar, también son financieros y hombres de negocios, famosos que esperan ser invitados, y clientes atraídos por el ambiente del establecimiento.

- El restaurante no es un lugar de altercados públicos sino de convivencia pacífica. Los restaurantes deberían tener inspectores que los vigilaran, pero no patrullas policiales que hicieran la ronda para posibles disturbios.

- La oferta se fue diversificando a otros tipos de establecimientos que no son restaurantes como por ejemplo bares, vinaterías, queserías, hoteles y pensiones, en respuesta al mayor desarrollo económico de las regiones. En Inglaterra, Francia, Alemania, Austria, España, Grecia, Italia, Rusia... van aumentando los despachos de bebidas alcohólicas que ofrecen platos sencillos o bien traídos de una fonda o tienda. De todos los países citados, es Inglaterra el que cuenta con mayor número de *Taverns*, sobre todo en Londres. Se trata de establecimientos muy cuidados y acondicionados, lujosos y selectos. Por lo tanto, cabía esperar que sus clientes fueran mayoritariamente de la alta burguesía y aristocracia. Debido a que en la capital disponían de una casa pequeña con poca servidumbre al contrario que en sus casas de campo donde contaban con extensas propiedades de terreno. En Francia en esta época y años antes de iniciarse "La Revolución" también se multiplicó el número de restaurantes. Antes de la Revolución había alrededor de 100 restaurantes y después unos 600 bajo el Imperio y unos 3000 con la Restauración.

- Por otro lado, las posadas, fondas y tabernas poco a poco tuvieron menos éxito ya que el menú del día a una hora concreta daba poco margen de maniobra. Se adaptó bien a los clientes locales, pero no era lo que buscaban los viajeros ya que esos establecimientos no destacaban por su hospitalidad y buenas maneras (se escuchaban eructos, se presenciaban peleas...). Era este un ambiente del

pueblo y para el pueblo, por lo que los restaurantes se convirtieron en una opción mejor; eran más flexibles en los horarios del servicio, no era necesario compartir mesa con desconocidos y había un menú variado de platos con los precios siempre señalados.

- Aparecieron en Madrid fondas promovidas por cocineros que habían quedado en paro tras la caída de la Casa Real francesa. Algunas fueron “La Fontana de Oro (ubicada en Caballero de Gracia), La Gran Cruz de Malta, la de San Luis (en la calle Montera), la Fonda de Genieys (sita en la calle Jacometrezo que ofrecía comida de influencia francesa), la Fonda de la Perona, la Fonda de los Dos Amigos y la Botillería de la Canosa (en la carrera de los Jerónimos), la Casa Mingo del Paseo de la Florida, etc. En general la comida y calidad de servicio era mala.

- Los restaurantes tenían menús y cartas impresos en papel con el precio incluido, marcando una nueva innovación. Antes de la emergencia de los restaurantes un menú era una lista de todos los alimentos que se iban a servir durante un banquete o comida de grupo. Estos menús estaban escritos en libros de cocina y los chefs de casas ricas los elaboraban, pero todos los platos del menú eran traídos a la mesa en el transcurso de la comida todo a la vez junto con la llegada de los comensales, en los *table d'hôte*. En los restaurantes este menú único era sustituido por una lista de platos que se podían elegir libremente los comensales en el momento que ellos quisieran según sus dolencias o bien sus caprichos (gustos personales) en la elección.

- Los asadores no podían vender carne guisada (si asada) y los *traiteurs* podían elaborar todo tipo de carnes, pero para llevar a casa y no para comer allí in situ. Hasta esta fecha no existían restaurantes, pero sí había albergues, tabernas... donde se comía y dormía, pero no había lugares donde únicamente se comiera y se hiciera en mesas individuales.

- Los asadores eran similares a los restaurantes y no solo tenían el uso exclusivo de comer sino que también tenían la condición de lugar de encuentro, refugio y alojamiento de viajeros, etc. o bien tenían características que no eran propias de los restaurantes

como por ejemplo el hecho de cobrar un precio fijo y horario fijo a todos los comensales independientemente de lo que comieran como ocurría en la *table d'hôtes* (mesa de huéspedes) o bien porque no tenían variedad ni carta de platos como es el caso de los Cafés, fondas y posadas (por ejemplo la conocida *Tour d'Argent* fundada en 1582 en París), o bien porque había mesas grandes y no individuales como en el caso de los mesones y tabernas.

- La regularidad y modelos cotidianos de un menú del día a una hora concreta en los *traiteurs* y posadas se ha adaptado bien a los clientes locales, pero se hace poco hospitalario para los viajeros recién llegados por primera vez. El menú del día fijo de la mesa del anfitrión (*table d'hôte*) no era hospitalario para el viajero porque escuchaba eructos, veía peleas, y el dueño sospechaba de ellos como si fueran ladrones de los cubiertos de plata. Un viajero, Louis Sébastien Mercier, declaró un poco exageradamente que las mesas del anfitrión (menú del día) eran insufribles y describía cómo el tímido viajero se sentaba junto a una multitud de buitres y pajaracos. Solo daban de comer entre la una y las dos del mediodía y a veces era difícil encontrar asientos vacíos. Otro viajero, Arthur Young, decía que los franceses eran rudos, de malos modos, la comida insuficiente. Los comensales hablaban entre sí e incluso aprendían idiomas unos de otros. Los restaurantes eran más flexibles en los horarios del servicio. No era necesario compartir mesa con desconocidos. Hay un menú variado de platos con los precios siempre señalados. Los artesanos iban a tomar algo a las 9 horas de la mañana, los provincianos al mediodía, los parisinos a las 2 horas de la tarde, los hombres de negocios a las 2,30 horas de la tarde, los nobles a las 3 de la tarde, los restaurantes fueron capaces de distinguir clases sociales. Las jornadas de trabajo solían ser con luz natural. Eso les limitaba para ir a tomar caldos a los restaurantes a cualquier hora.

- Tras una sentencia judicial, se legalizaron los restaurantes creados de manera clandestina pocos años antes. Esta sentencia despejó el camino hacia la creación de un nuevo tipo de establecimientos gastronómicos, más lujosos y mejor equipados que los viejos cabarets y casas de comidas.

- Abre sus puertas el primer restaurante de Inglaterra.

1.771

- La palabra restaurante se extendió y el *Dictionnaire de Trevoux*, definió la palabra “*restaurateurs*” como aquellos que poseen el arte de hacer caldos restauradores y que tienen el derecho para vender toda clase de cremas, potajes de arroz, huevos frescos, macarrones, volatería, confituras, compota y otros platos saludables y delicados. Triunfó porque tenía buena relación calidad precio y un exquisito trato incluido el de su simpática cajera. Se extendieron las palabras “*restaurant*”, “*restaurateur*” y “*restauratrice*”.
- Duclos heredó el restaurante de Roze de Chanteoseau y publicitaba en su restaurante la disponibilidad de la nueva cocina francesa al estilo inglés. Era como una verdad a medias para vender más, ya que científicamente no existía “el estilo inglés de la nueva cocina francesa”. Poco a poco los *traiteurs* tradicionales se transformaban en restaurantes que preparaban una gran variedad de platos como chuletas de cordero, embutidos especiados, patés densos, espinacas guisadas... Vacossin cocinaba gachas bretonas, cremas de arroz aromatizadas con flores y naranja, huevos frescos, sémola, frutas de temporada, conservas, mantequilla fresca, quesos cremosos... es decir combinaba delicias pastoriles, alimentos puros sin colores... Los restaurantes ponían espejos y obras de arte (pinturas) en sus paredes, bellas lámparas con velas. Servían en platos de porcelana. Los primeros restaurantes reconcilian la antigua cocina y la moderna.
- El restaurador es el anfitrión, pero ya no come con los huéspedes como se hace en las residencias privadas y en la comida de Palacio.

1.773

- Roze de Chantoiseau's, anunciaba en su *almanach* las preparaciones de los primeros restaurantes relativas a carnes exquisitas en un entorno de absoluta limpieza.
- Con la llegada de la Máquina de Vapor y el Ferrocarril, se produce un enorme paso adelante para el turismo y su evolución. El turismo gastronómico data de esta época, puesto que muchos viajeros acudían ex profeso a comer a los restaurantes famosos.

1.773

Por otro lado, las posadas, fondas y tabernas, poco a poco fueron perdiendo empuje, al representar un ambiente del pueblo y para el pueblo. Los restaurantes ofrecían una mejor opción, por sus horarios, comidas individuales y menú variado.

1.774

· “*Economía entre pretendientes*”, la primera guía española de restaurantes, fue escrita por Ángel M^a Torre y Leiva.

1.775

· Higiene: John Cummins inventó el inodoro actual de cisterna, aunque en España se generaliza su uso a principios del siglo XIX sustituyendo a las letrinas turcas.

· Jean-Baptiste Henneveu tenía una taberna o *traiteur* en la esquina del *boulevard du Temple* y la calle Charlot con un comedor de 27 mesas y 78 taburetes y otro comedor más pequeño para un aforo de 40 comensales.

· Se desarrolló la tendencia de comer fuera de casa en restaurantes públicos. La palabra restaurante deriva de “*restaurer*” (sopa que restauraba la salud, revivir). Después los establecimientos empezaron a servir comida y no solo esta sopa. Se distinguían (debido a su alta innovación) de los antiguos *traiteurs* franceses (minoristas que dispensaban comidas preparadas) o de los *Cook shops* (tiendas de comida) y tabernas y posadas británicas. Estos primeros restaurantes de París ofrecen al comensal privacidad y elección individual de los menús. Son lugares bien amueblados que ofrecían un servicio atento y personalizado y donde pequeños grupos de comensales se sentaban alrededor de pequeñas mesas individuales eligiendo su comida y bebida de menús de acuerdo a su poder de compra y de sus inclinaciones culinarias.

1.776

- Aparece la palabra restaurante en un decreto del 8 de junio de 1776 que autoriza a mesoneros y restauradores a recibir gente en sus salas y a dar comida allí.
- Se abolieron (edicto de Luis XVI) las corporaciones o gremios de comerciantes (casqueros, *traiteurs*, asadores, charcuteros, carniceros...). Los restaurantes pueden servir de todo.
- Se abolieron las corporaciones de comerciantes (carniceros, casqueros, charcuteros, *traiteurs*, asadores...) con lo cual los restaurantes estaban autorizados a servir todo tipo de comidas no como por ejemplo el primer restaurante de 1765 que era una especie de café ya que no podía servir por ejemplo guisados al no tener el título de *traiteurs*, y que tuvo denuncias por ello. El edicto de Turgot (Luis XVI) en 1776 estableció libertad para dedicarse a cualquier oficio sin distinción de sexo ni nacionalidad, suprimía los gremios existentes y dejaba sin efecto las maestrías otorgadas. Se termina el monopolio que tenían los gremios como los *traiteurs* de dispensar comida preparada y también se vio favorecido por el aumento de la alta burguesía parisina interesada en salir a comer fuera de casa ya que tenían dinero para hacerlo. La gente que iba a estos restaurantes tenía estatus porque comían alimentos de alta calidad y exquisita preparación, servicio sofisticado, ambiente lujoso, obligación de normas de comportamiento sociales adecuadas (decoro o *etiquette*).
- La palabra restaurante aparece por primera vez en un decreto del 8 de junio de 1776 que autoriza a mesoneros y restauradores a recibir gente en sus salas y a dar comida allí.

1.777

- Roze de Chantoiseau decía que el objetivo de los primeros restauradores era proporcionar comidas saludables y suaves y servidos no en una mesa del anfitrión (menú del día) a una hora concreta, sino a cualquier hora del día, a un precio fijo e impreso de cada plato. Esto marcaba una diferencia respecto las posadas o los *traiteurs*, ya que el estilo del servicio es diferente. Los posaderos imponían unos rígidos horarios.
- Mr. Maupin escribió el "*Arte de hacer el vino*".

1.778

· Se hizo una cena campestre en la casa de un comerciante hamburgués, con un centro de mesa formado por un confitero que representaba un paisaje con hombres y animales. Doce platos ya estaban servidos antes de que empezase la comida: algunos fríos, otros hirviendo sobre mármol o fuentes de plata. En Hamburgo y no solo en banquetes (sino en comidas corrientes de las casas de los ricos) era usual servir un tipo de vino para cada plato.

1.779

· Jean-Baptiste La Barrière dejó el servicio de chef privado, para establecerse como traiteur en la calle St. Honoré. En 1782 se estableció cerca del Palacio Real en un local de las arcadas.

· El gremio de distribuidores de comida rápida (*cook-caterers*) en París empezaron a llevar a cabo inspecciones mensuales y vigilaban la limpieza, las vajillas peligrosas y alimentos estropeados entre otras cosas. Había una relación de confianza entre el restaurador y sus clientes y trabajadores fijos, en cambio había desconfianza con los aprendices que venían nuevos y también con los viajeros que entraban por primera vez. Se podía comer en las habitaciones de los clientes si estos querían. Los *traiteurs* también ofrecían banquetes y fiestas. Y tenían una cuenta con los clientes de confianza para que fueran pagando cuando les viniera bien, a plazos. Vivían de los clientes habituales más que de los esporádicos, pero no tenían cuidado en servir la comida en buenas condiciones. Había clientes que se quejaban de trocitos de cristal en sus guisos, o sartenes de lata de pésima calidad, etc.

1.780

· Se abrieron muchos restaurantes a los que acudían las familias más ricas y adineradas, como signo de distinción. Los restaurantes fueron el resultado de una nueva forma de vida moderna de la sociedad. Eran un producto de primera necesidad (dietética y socio-cultural) acorde al estilo de vida propio de los parisinos y debían regularse del mismo modo que las tabernas, posadas y salas de baile al aire libre.



Berlina de gala. Museo Carruajes de Sevilla

- El segundo restaurador de la historia, después de Roze, fue Jean François Vacossin. Otros: Nicolás Berger, Anne Bellot, Antoine Beauvilliers (chef, con su restaurante Gran Taberna de Londres en 1782 que vendía vino embotellado al tener el primer sumiller de la historia).
- A los restaurantes se les llamaba “comidas saludables” (*soupers de santé*).
- Cuando en los años de la década de 1780 un *traiteur* añadía a su negocio la categoría de “restaurante” quería decir que servía *bouillons* y más comidas, todas ellas a la carta. Se podía comer por primera vez en un establecimiento con otros comensales sin compartir el menú con ellos, es decir, eligiendo cosas diferentes a los demás.
- Además de Roze hubo otros primeros restauradores con el título también de “distribuidores de comida preparada próximos a la Corte” como por ejemplo Jean François Vacossin (considerado el segundo restaurador del mundo, después de Roze); Nicolás Berger que fue protagonista de una batalla legal contra la regulación de horarios de cierre de los restaurantes; Anne Bellot, que se quedó a cargo del restaurante de Roze en el Hôtel d’Aligre. Al principio los restaurantes recibieron denuncias de los *Cook-caterers*, pero después tuvieron el total apoyo de los privilegios reales.
- Antoine Beauvilliers escribió el libro “*L’Art du Cuisinier*” (dos volúmenes) que se considera el origen de la Alta Cocina en restaurantes.
- La principal ciudad gastronómica alemana era Hamburgo donde el lujo de la mesa era muy alto.
- La clase media en Viena, funcionarios de la corte, comerciantes, artistas, artesanos comían entre seis y diez platos con hasta cuatro clases de vino diferentes.

- Buenos modales: no rascar el plato, no chupar los huesos, no comer con las manos, no chupar los dedos, dejar beber primero a los comensales más importantes, no levantar los ojos al beber, comer todo lo que ponen en el plato, no usar el cuchillo como mondadientes.
- Se enriquecieron las capas burguesas, consiguiendo un nivel social más alto. Así, aparecieron las Reglas de la buena crianza civil y cristiana, que, de nuevo, marcaron reglas sobre cómo comportarse en la mesa: no apoyar las manos en la mesa, no toser o sonarse la nariz, no hacer ruidos con la boca. Es decir, se hizo un tratado de urbanidad que decía que en ninguna parte se descubría más la educación que en la mesa.
- Se enriquecieron las capas burguesas consiguiendo un nivel social más alto. Así, aparecieron las Reglas de la buena crianza civil y cristiana publicadas, que, de nuevo, marcaron reglas sobre cómo comportarse en la mesa, que decían que no había que apoyar los brazos y manos en la mesa; no dar con el codo al que se tiene al lado; no toser, escupir o sonarse la nariz en la mesa. De hacerlo habría que cubrirse la cara con la servilleta. No hablar con la boca llena; no llenar con demasiada la cuchara cuando la llevas a la boca; no hacer ruido al sorber la cuchara o al rascar el fondo del plato; no llevar los huesos a la boca para sorber el tuétano, ni roerlos para dejarlos limpios, sino que con el cuchillo había que cortarlo en el plato y comerlo después con el tenedor. No tocar la carne con las manos; no coger el pan con los dedos sucios; no lamer los dedos sino limpiarlos con la servilleta. No beber antes de que otros de mayor calificación lo hubieran hecho. No beber sin acabar de tragar antes el bocado de alimento; no levantar los ojos mientras se bebe; secar los labios después con la servilleta, pero no enjugar con la servilleta la cara, ni la nariz ni el plato y menos limpiarse los dientes.

- El *maître* es el más importante, más que el chef. Ya que enseña a la burguesía a comer como la aristocracia.
- Apareció el servicio a la rusa, en competencia con el servicio a la francesa, que consistía en una sucesión de entrantes, sopa, pescado, carne con guarnición, queso, dulces... para que los

platos no se enfrían en la mesa. Se utilizaban *batteries de cuisine* (ollas y fuentes de cobre forradas de latón), y se dividía el trabajo entre un grupo jerarquizado de cocineros. El camarero servía con guerdón “a dos manos”, a la vista del cliente y se le servía el plato por la derecha) Las denominaciones culinarias se volvieron casi sistemáticas.

- El Chef Antoine Beauvilliers creó el primer restaurante en París, en la calle Rue de Richelieu (otros autores dicen que estaba en la Rue de Valois), tal como lo conocemos ahora conceptualmente, es decir, más sofisticado que el primero de 1765. Fue durante más de 15 años el restaurante más famoso de París. Fue el primero que tuvo un salón elegante, camareros bien presentados con conocimientos en idiomas, una bodega bien cuidada y una cocina superior. Beauvilliers tenía mucha memoria y reconocía a comensales que solo habían estado una vez. La sala es digna de un palacete privado. En cada mesa el servicio se anuncia versallescamente. En su restaurante tenía escrita la lista de los platos (menú/carta/minuta). Tenía los precios indicados en la lista con el lema “usted paga por lo que recibe”. Era un local esnobista que incitaba al gasto ostentoso. Tuvo la novedad de servir los grandes vinos en botella, al estilo de Londres. La cocina era excelente y su nombre muy acertado “Gran Taberna de Londres”. Beauvilliers hace fortuna en seis meses y su restaurante fracasa en los primeros días de la Revolución. No fue por altos precios sino porque el parisino prefería gastar su dinero en el teatro antes que en los restaurantes.

- Comienza a desarrollarse el término gastronomía

- Comienzan su actividad los primeros restaurantes. El *maître d'hotel* es el personaje central del restaurante. Cumple con un papel pedagógico porque enseña a la burguesía el arte de vivir de la aristocracia. La literatura gastronómica se propone iniciar a los nuevos amos del poder a los placeres de la buena comida.

- Gracias a las denominaciones culinarias el número de recetas se desarrolla de manera exponencial. El principio sávido de los alimentos se apropia de un nombre científico: el osmazomo. La decoración de los platos se realiza sobre broquetas y zócalos para



Vis a vis de parque

1.782

los manjares calientes. Se ponen en práctica recetas redactadas para una cierta cantidad de comensales y multiplicables si es necesario. Nicolas Appert descubrió el sistema de conserva. Puesta en práctica del método de fabricación de azúcar de remolacha y desarrollo de la pastelería. Aparecieron primeros fogones a gas.

1.783

Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière “el defensor de la gente”, futuro autor del *Almanach des gourmands*, organizó una cena escenificada como si fuera un funeral, dónde empezó su buena reputación. A causa de sus escritos se le prohibió ejercer la abogacía y fue exiliado. Era obsesivo con los detalles y la escenificación extravagante de los comedores y mesas para hacer show y espectáculo ya que invitó a gente a presenciar la comida, pero sin participar en ella para darse publicidad en la prensa y favorecer los comentarios político sociales en torno a él. Las comidas con público se llamaban “*Grand Couvert*” (muchas se hacían en la calle) y las comidas en privado “*Petit Couvert*”. La emergencia de los restaurantes no solo tenía motivos culinarios sino también culturales, políticas, económicas y sociales.

1.784

- Se inauguró “*Le Grand Véfour*”. Estaba en una galería del Palais Royal y era el antiguo “Café de Chartres” que se abrió en 1760 y que Véfour convirtió en restaurante. En el Palais Royal había casas de juego, tiendas, Cafés y restaurantes durante el siglo XVIII. Fue importante también el Café des Caveaux, el café Carozza, el café de la Regencia.
- Otra ordenanza volvía a incluir a los restaurantes en la regulación de horarios y la consiguiente vigilancia policial nocturna.
- Berger antes de restaurador fue un *traiteur*, fue comerciante minorista de venta de vino, ya que se casó con una mujer miembro de una familia muy importante en el mercado del vino y protagonizó una batalla legal en 1784 al que se le unieron siete

maestros gremiales más. Seguía habiendo pocas diferencias entre *traiteurs* (comercios gastronómicos detallistas) y restauradores. No eran diferencias empresariales o profesionales sino más bien su preocupación por la salud y el bienestar del comensal. Los restaurantes también se diferenciaban porque proporcionaban una mezcla de placer y beneficio y no solo de beneficio. Los restaurantes también satisfacían una necesidad medicinal en los entornos urbanos. El restaurante de Roze y también el de Vacossin, figuraban entre otros en la sección del *Almanach* “remedios y secretos médicos”. Los médicos del rey y los funcionarios eran fácilmente sobornables en esa época. Vincularon el alimento bien cocinado a la ciencia, a la medicina y a la salud.

- Antoine Beauvilliers inauguró su segundo restaurante en la calle Richelieu de París, llamado “La Grande Taverne de Londres” con mesas separadas y menú y por supuesto influido por la decoración de las tabernas inglesas que había en Francia. Brillat-Savarin dijo que fue el primero en tener la mejor percepción global de un restaurante: decoración elegante y moderna, buen servicio de los camareros, bodega y cocina de gran calidad y variedad, etc. Fue el primer restaurante de la historia con *sommelier*.
- Abrieron más restaurantes alrededor del *Grand Palais* propiedad de chefs como por ejemplo Robert, los hermanos Véry, los tres hermanos Provencaux. En los bulevares de Francia aparecen Cafés como Riche, Hardy, café de París, café inglés...
- El Chef Marie-Antoine Carême nació en París. Entró a trabajar en una taberna o casa de comidas. A los 16 años trabajó en el taller del pastelero M. Bailly, proveedor del príncipe de Talleyrand. Después fue chef del gastrónomo príncipe de Talleyrand y tuvo maestros en la cocina como por ejemplo Laguipière y Richault.
- Carême sirvió como chef al zar Alejandro I de Rusia, en San Petersburgo, después chef del príncipe regente de Inglaterra, futuro Jorge IV de Inglaterra. Chef del rey de Wütemberg, de la princesa de Bagration, de los barones de Rothschild... También fue chef del príncipe Sterhazy, del emperador de Austria y del barón de Rothschild. Carême escribió “*Le pâtissier royale parisien*”, “*Le pâtissier pittoresque*”, “*Le cuisinier parisien*”, “*L’art de la cuisine au*

1.784

XIX siècle". Carême sabía presentar con belleza y en su debido orden los platos en los banquetes. Dominaba la escenografía de la mesa, la riqueza en condimentos... A pesar de haber servido a aristócratas, hizo en general una cocina burguesa.

- El efecto restaurante precipitó la apertura de casas especializadas y tiendas de comestibles de lujo a menor precio y menor ruido que los restaurantes.
- Antonine Aubertot convirtió el café de Chartres en restaurante. Y fue comprado en 1820 por Jean Véfour llamando al restaurante *Le Grand Véfour*, inaugurado en las arcadas del Palacio Royal. A los tres años vendió el restaurante a Jean Boissier.

1.785

· Antoine Beauvilliers, uno de los primeros y más famosos restauradores de París, procedía de los fogones de una cocina privada de un noble. Era cocinero y pastelero de un hermano del rey Louis XVIII (Conde de Provenza) y abrió un restaurante en las arcadas o soportales cerca del Palacio Real, y lo llamó "La Grande Taverne de Londres", contribuyendo a la democratización de la alta gastronomía que hasta entonces era solo privilegio de los ricos. Beauvilliers se estableció en un local amueblado en la elegante y pija calle de Sainte Anne. Y abrió también otro restaurante con su nombre "Beauvilliers".

· Luis XVI extendió el consumo de la patata como una manera de afrontar la crisis alimentaria y la pobreza. La patata y el resto de solanáceas vinieron de América (pimiento, tomate, boniato...) excepto la berenjena que procedía de Asia.

1.786

· En España abundaban fondas y casas de comidas, por ejemplo, Can Culleretes fundada en Barcelona.

· El Parlamento de París sentenció a favor de los restauradores, permitiéndoles permanecer abiertos una hora más tarde que otros distribuidores de comidas y bebidas.

1.786

· Se inauguró en París el restaurante *“Trois Frères Provençaux”* en el Palais-Royal de París en la calle Helvetiu. Los burgueses comían en Palacios reconvertidos en restaurantes. Regentado por tres cuñados marseleses: Maneille, Barthélemy y Simon. Tenía un decorado kitsch, con 120 cubiertos por noche y 15.000 francos diarios de caja en 1815.

· Juan de Mata escribió *“Artes de Repostería”*.

1.787

· Beauvilliers adquirió el bien decorado Café Militaire y vendió su restaurante del Palacio Real a sus empleados, los hermanos Jean François y Jean Baptiste Véry. Abrieron un restaurante en el Palacio Real y el otro en los jardines Tuileries.

· Las autoridades publicaron una normativa de calidad en el servicio de los establecimientos de comida para que tengan blanqueadas las paredes, pintadas las puertas y mostradores. Aseo de los camareros; limpieza al servir los vasos y tazas en las salvillas (bandejas), platos limpios... Aparecieron normas de refinamiento en la mesa que se copiaban del extranjero.

1.788

· En Madrid había posadas públicas, pero aparecían otras “secretas” de baja calidad y seguridad y caras, que se legalizaron mediante decreto como “casas de aposento”.

· Comenzó su actividad el restaurante “Casa Méot” del cocinero del Duque de Orleans, que también se llamaba Méot, en la calle de Valois en París. Tenía una carta de más de cien platos. Se juntaron en sus comedores los grandes hombres del gobierno de la Revolución cuyos políticos se llamaban jacobinos. Allí celebraron por ejemplo un día después, la ejecución de la reina María Antonieta en 1793 y es donde se redactó la Constitución. Germain Chevet, jardinero de la Reina María Antonietga fundó la primera escuela de cocina entre cuyos alumnos estaba Antonin Carême (uno de los mejores cocineros de todos los tiempos).

1.788

Al chef Meot se le ocurrió que si un comensal pedía pechuga otro pediría pata, y si uno solo quería media perdiz ya vendría otro a comer la otra media. Es decir, fue el primer restaurante que ofrecía al comensal piezas del animal sin necesidad de pedirlo entero.

Meot había estado de cocinero con el príncipe de Condé y fue sucesor de Vatel. Al principio servía consomés, gallinas cocidas y platos de huevo en mesitas de mármol y después tuvo un "carta" extensa. Grimod de la Reynière organizaba allí cenas gastronómicas a las que iba el Marqués de Sade. El restaurante cerró en 1847.

- Se abrió "*Petit Vefour*" en París.

1.789

- Normalmente los restaurantes estaban regentados por cocineros que se habían quedado sin trabajo después de la Revolución Francesa de 1789. Los banquetes privados son reemplazados por la comida en los restaurantes. Se desarrollaron los gremios de cocineros y camareros en paro. Porque todos aquellos que cocinaban para los nobles, los reyes y la aristocracia, y todos los camareros de la corte, se quedaron sin trabajo. Crearon la figura del *chef* y del *maître* y el cocinero pasó a ser un profesional valorado por el pueblo.

- Fue la eclosión de las clases medias; comerciantes, políticos, artistas, periodistas, escritores, etc. Había cocineros extranjeros sobre todo de Francia, también de Países Bajos, Alemania, Portugal e Italia. También cocineros españoles emigraban a Francia y a otros países.

- Había igualdad social en la mesa (antes había privilegios según lo importante que era el comensal). Louis Alexandre D'Albignac enriqueció sazónando ensaladas de casa en casa con su carruaje Cabriolé. Se vestía de gentleman y utilizaba una ensaladera de plata.

- El restaurante Véry en las Tullerías inventó las cartas de los restaurantes con los precios indicados. París tiene 100 restaurantes abiertos por los chefs de la aristocracia.

- Gabriel Charles Doyen había trabajado diez años en las cocinas de la residencia de la reina Marie Antoinette. La familia real se trasladó de Versailles a Tuileries. Doyen se trasladó a París donde trabajó un año en el restaurante del Palacio Real de Robert.
- En Francia, con dinero se comía muy bien. Y el pueblo pasaba cierta hambre. Se comía bien hasta en la cárcel de la Bastilla. Era una prisión real que solo encarcelaba personajes políticos de alto copete.
- La aristocracia arruinada no pudo mantener su numerosa servidumbre y muchos sirvientes desocupados fundaron o se incorporaron a éste nuevo tipo de casa de comidas que surgía en gran cantidad. En otros países, el restaurante, tal como se conoce actualmente, data de las últimas décadas del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos con este nombre, comenzaron a competir con los hoteles, ofreciendo abundantes comidas elegantemente servidas y a precios razonables.
- En Varsovia hubo un banquete lujoso bajo el reinado de Estanislao Augusto. Fue el banquete del príncipe Carlos Randzwill. En Rusia los banquetes organizados por Potemkin, también eran muy lujosos.
- Hay igualdad social en la mesa, ya que antes, no eran iguales los servicios para todos los comensales: el lugar que ocupaban los comensales, el trozo que le servían a cada uno, la forma en que lo trataban, el tiempo que dedicaban en explicarle algo... era diferente según la categoría social, demográfica o económica del comensal. Quienes se sientan en el extremo de la mesa toman los mismos manjares y vinos que el invitado de mayor prestigio
- Había que probar todo lo que le servían a uno y era de mala educación dejarse algo en el plato o en la copa. En esta época se consideraba ya una grosería llevarse la comida a la boca con el cuchillo o usarlo como mondadientes. Es poco elegante enjuagarse la boca en público como por ejemplo hacer gárgaras y escupirlo en un tazón.
- Osuna-Benavente organizó un banquete a la familia de los

1.789

duques de Alba. Duró más de 24 horas. El gran salón del palacio decorado como templo de Minerva albergaba las mesas principales. Cristalería de Baccará que venía de París, así como las mantelerías y el champagne abundante.

- Había 100 restaurantes en París y 500 en 1795, 600 en 1804 y 2000 en 1810.

- Destacan restaurantes en París como Véry, Chez Doyen, the Trois Frères Provençaux, Bernard, Méot, el de Grignons, Baleine y el de Beauvilliers. En los bulevares de Francia aparecen Cafés como Riche, Hardy, café de París, café inglés...

- Baleine inauguró el restaurante "*Le Rocher de Cancale*", sito en el barrio Les Halles.

- Charles-Maurice Tailleyrand, fue propietario del hotel restaurante "*Matignon*" donde fue chef Carême.

- La cocina francesa, hasta la Revolución de 1789 sólo era de dos tipos: la cocina campesina (de terruño, regional) y la cocina de palacio. Tras la Revolución ocupan el poder los burgueses (ciudadanos medios con algunas propiedades) y se cambian las necesidades.

1.790

- "*La cuisine de santé*" fue escrito por Jourdan Leconte.

- Carême escribió "*L'art de la cuisine française au XIX siècle*".

- Los restaurantes proliferaron en las antiguas residencias de nobles y clérigos por la entrada de antiguos chefs de estas familias aristócratas que huyeron de Francia y estaban desempleados. Daban crédito al comensal fijo de manera que podía pagar a final de mes.

- Crecieron los restaurantes con servicio y atención individualizada. Estaba la restauración distinguida de gente pudiente y la democratizada e igualitaria para el mero sustento de los

comensales de clase social sencilla. Se generalizaron los banquetes con *service de bouche* (servicio de tapas o bocados). Las mesas de los restaurantes se consideraban como banquetes fraternales en miniatura. Los restaurantes se convirtieron en uno de los principales iconos de los placeres que París podía ofrecer.

- Entraron los antiguos chefs privados en el mercado público. Los aristócratas que habían huido de Francia dejaron a su personal de hogar en Francia. Los chefs se encontraron sin empleo y abren restaurantes en edificios que antaño fueron residencias privadas de aristócratas (nobles y clérigos).

- Aparecieron expertos gastronómicos y críticos gastronómicos y escritores que codificaron el conocimiento y técnicas culinarias, como por ejemplo Grimod de la Reynière (1758-1838) que dirigía sus obras a un público aficionado que iba adquiriendo cultura culinaria, Carême (1784-1833) fue uno de los artífices en la transformación de la cocina aristocrática del antiguo régimen a la cocina burguesa del siglo XIX, Brillat-Savarin (1755-1826) que hablaba sobre sabor, estética y costumbres sociales a un público culto y Escoffier (1847-1935).

- Los chefs pasaron de ser sirvientes de casas nobles a tener un reconocimiento social

- Solo en Inglaterra las tabernas tenían una categoría superior a las del Continente.

- Hay viajeros ingleses que escriben sobre las condiciones deplorables de las posadas. Era difícil ser invitado por una residencia privada rica, aunque los comensales fueran viajeros importantes. Estos establecimientos tenían todavía una mesa larga, se comía a una hora determinada y no se podía pedir lo que se quisiera. El menú del día (traducido en francés como la mesa del anfitrión) a mediodía era para artesanos y trabajadores cercanos, la población residente que se juntaba entre amigos, o vecinos. Allí se contaban chismes fiables, pero no era un ambiente agradable para viajeros extranjeros.

1.790

· Francesco Leonardi Romano escribió *"Apicio moderno"* y fue cocinero de Catalina II, la zarina de todas las Rusias.

· Estos primeros restaurantes representaban un valor social de culto a la sensibilidad. Entre los clientes había duques, actrices, clérigos, filósofos, oficinistas, abogados y comerciantes. Las mujeres frecuentaban los restaurantes mucho más que los cafés y mantenían relaciones afectivas con caballeros alrededor de la mesa ya que tenían suficiente privacidad. Los restaurantes también satisfacían una necesidad medicinal en los entornos urbanos y no solo satisfacían motivos culinarios sino también culturales, políticos, económicos y sociales.

1.791

· La ley D'Allurde abolió los gremios definitivamente. En España se abolieron los gremios en las Cortes de Cádiz de 1812 y después en 1836 dejando algunos gremios reconvertidos en asociaciones.

· Se hizo un banquete en San Petersburgo en honor de la emperatriz Catalina II en 1791. Los salones se iluminaron con bujías de cera.

· Brillat Savarin en su obra *"La fisiología del gusto"* escribió que Beauvilliers fue durante más de 15 años el más famoso restaurador de París, el primero que tuvo una sala elegante, una bodega cuidada, camareros bien vestidos y una cocina superior.

· Se abolieron los gremios definitivamente en Francia, con la ley D'Allurde. En España la abolición de gremios se produjo más tarde. Primero en las Cortes de Cádiz de 1812 y después en 1836. En España no todos los gremios desaparecieron como ocurrió en Francia. Algunos subsisten como asociaciones. Es curioso que, hasta bien entrado el siglo XVIII, no se permitiera vender en los mesones: carne, vino u otras viandas ya que se consideraba una intromisión que perjudicaba a otros gremios. De esta manera, sólo podía servirse lo que el huésped traía para ser cocinado.

1.792

- Las mujeres frecuentan más los restaurantes que los Cafés y las *tables d'hote* (tabernas, posadas, *traiteurs*...). Era difícil distinguir restaurantes de *traiteurs*. La mayoría tenían ambas licencias (fondas-restaurantes). Se diferencian por su estilo de servicio (el restaurante atiende a todas horas).
- El primer paradigma de la cocina se debe a Carême y dura 80 años, aparecen los restaurantes, chefs y críticos gastronómicos. De la cocina de los ricos a la cocina del pueblo.
- Los restaurantes transformaban las grandes mesas en mesas individuales como máximo de seis sillas, decorados con espejos, relojes, marcos de madera, paredes empapeladas, elegantes chimeneas, salones privados o cabinets, para favorecer la privacidad de los comensales, tratando de conseguir el mismo confort o superior que tenían en sus casas. Los Cafés servían bebidas y comidas ligeras y proporcionaba lectura (periódicos) a los clientes. En cambio, los restaurantes tenían diversas salitas separadas con aforos pequeños, de unas ocho personas, y no había comunicación entre los comensales de dichas salitas apenas. En los restaurantes leían los menús en lugar de los periódicos. Las mujeres frecuentaban los restaurantes mucho más que los Cafés y *tables d'hôte*, y mantenían relaciones afectivas con caballeros alrededor de la mesa ya que tenían suficiente privacidad. También había en algunos establecimientos prostitución (restaurantes burdeles). También se hacían tertulias culturales por intelectuales influyentes (sociedad civil), y se les llamaba "la esfera pública civil burguesa".
- Jacques Venua restaurador en el *Grand Hôtel des Etats Généraux*, ofrecía una infinidad de platos para elegir.
- Se inauguran restaurantes en París como "*Le Boeuf a la Mode*", *Rocher de Cancale*, el café Anglais, el café Riche...

1.793

- Apareció la primera fonda u hotel en Madrid. Había mucha inseguridad ciudadana nocturna por las calles.

1.793

· Era difícil distinguir *traiteurs* y restaurantes, los dos podían tener menú del día. Muchos establecimientos se hacían llamar *traiteur-restaurateur*. En 1793 un restaurador llamado Venus no estuvo de acuerdo con la definición de restaurante de la época ya que, en su opinión, el restaurante proporcionaba toda clase de grandes comidas y cenas no solo caldos reconstituyentes y comidas ligeras. Al restaurante lo diferencia de otros establecimientos (taberna, posada, *cookshops*) su estilo de servicio. En los restaurantes los comensales disfrutaban de un trato personalizado. Los restaurantes aportan como novedad su capacidad de emocionar, crear convivencia y sociabilidad. Servir platos saludables fue la razón de ser inicial de los restaurantes, también es importante el entorno, bellas camareras y restauradoras, ambiente confortable, agua limpia... El contexto en que un alimento se sirve es casi tan importante como la calidad del alimento en sí mismo. Los restaurantes sirven el menú en cualquier momento y los *traiteurs* no. El restaurador atiende mejor a los clientes con alguna carencia de salud que los posaderos.

· Doinique Février (Marqués de Saint-Fargeau) fue propietario del restaurante donde el político francés Louis-Michel le Peletier fue asesinado, en París.

1.794

· Los restaurantes, exponían una lista de precios escrita en letra negrita con los listados de platos. La carta del menú con los precios era un gran acierto pues permitía que el cliente hiciera alarde en público de su estatus social.

· Las *table d'hôte* tradicionales ofrecían poca variedad de elección, y el cliente veía expuesto lo que iba a comer. En los restaurantes los platos estaban ocultos en la cocina y solo al pedirlos eran servidos en el comedor y vistos por el cliente. En el resto de tiendas y posadas que no fueran restaurantes no solía haber lista de precios y lo decían el precio a viva voz en el momento de la venta y se solía regatear el precio.

· La palabra restaurante llegó a EEUU, traída por el refugiado francés de la revolución Jean Baptiste Gilbert Paypalt quién fundó el primer restaurante francés en EEUU, "*Julien's Restorator*".

1.794

La influencia francesa en la cocina ya existía antes, debido a que George Washington y Thomas Jefferson (primer y tercer presidentes de EEUU) eran aficionados a la cocina francesa. En Boston chefs franceses huidos de su país en el siglo XVIII abrieron varios restaurantes.

1.795

- Se generalizan los banquetes políticos para sellar amistades o lanzar proyectos.
- Hay 500 restaurantes en París. Se inauguró el restaurante Le Rocher de Cancale.
- Se podían distinguir dos tipos de restauración: una distinguida dedicada a la gente pudiente y otra democratizada e igualitaria para el mero sustento de los comensales de clase social sencilla, que cambiaba lentamente y estructuraba la identidad del pueblo. Se va forjando la afición a comer fuera de casa, primero por parte de las capas superiores y después por el tercer estado y la mediana burguesía.

1.796

- Se intentó regular qué instalaciones tenía que tener un restaurante para llamarse así. Por lo que los establecimientos tuvieron que cambiar su estilo de servicio, introduciendo salas privadas, mesas separadas, menús impresos en papel (no dichos oralmente).
- Jean-Baptiste Haudebourt, tenía antes un *traiteur* cerca de los Tuileries y abrió una casa de restaurador (restaurante) en los *Champs-Élysées* con comedores individuales e íntimos. En 1800 este restaurante tenía un menú de referencia (*table d'hôte*). Otro restaurador hizo jardín, servicio de mesa con vajillas y cubiertos de plata, con un menú dónde podían elegirse tres platos. Para comensales fijos hacían ofertas de 40 francos al mes. Otro restaurante anunciaba que aparte de la carta tenía un menú a

1.796

elegir hasta seis platos (no solo tres) por dos francos y veinte céntimos por persona en el salón grande o tres francos en un salón privado.

· Antonio Lavedán escribió "*Tratado de usos y abusos, propiedades y virtudes del tabaco, té y chocolate*".

1.797

· Bouvrain, que regentaba un *traiteur-restaurateur* anunciaba que ofrecía utilidad, 40 sous (moneda francesa de entonces) por un menú del día sin vino, un lugar agradable, con salas privadas (reservados) y mesas servidas con limpieza y cuidado. Mientras que los tradicionales servicios de menú del día (mesa del anfitrión) servían a comensales en grandes mesas únicas. Los restaurantes eran innovadores en el uso de pequeñas mesas y espacios privados. El restaurante daba a los clientes posibilidad de elección de platos. Esta variedad se personalizaba en las distintas necesidades de los clientes en lo referente a su salud y en la cantidad dinero que querían gastar.

1.798

· Se fundó en Londres el restaurante Rules (es el más antiguo de Inglaterra y sigue funcionando actualmente).

1.799

· El paso de cocinar alta gastronomía en casas aristocráticas a cocinar en restaurantes públicos tuvo su mayor desarrollo al terminar la Revolución francesa en 1799, ya que los chefs se habían quedado sin empleo en las casas aristocráticas y se vieron obligados a regentar sus propios restaurantes

· Hasta después de 1799, año en que terminó la Revolución Francesa, muchos restaurantes eran ilegales, ya que todavía no habían sido abolidos los gremios totalmente (en parte sí, en 1776). Los chefs que no fueron decapitados, se exiliaron y fueron los que abrirían nuevos restaurantes para tener trabajo. La Revolución

también trajo consigo una igualdad social en la mesa, ya que quienes se sentaban en el extremo de la mesa tomaban los mismos manjares y vinos que el invitado de mayor prestigio.

- Los restaurantes ofrecían menú (*table d'hôte*) y mesas individuales. Algunos restaurantes tenían billares, salones privados, salas de baile, orquesta, jardines... Era difícil catalogar, categorizar o clasificar los distintos establecimientos ya que había duda entre los nombres que debían tener y algunos empresarios combinaban varios nombres como por ejemplo fonda-restaurant o "*traiteurs-restaurateurs*" según la guía de establecimientos "el directorio comercial de Tynna".

- Se fue estandarizando el lenguaje gastronómico y muchos restaurantes tenían los mismos platos o muy parecidos. La carta, en francés, quiere decir no solo el menú del restaurante sino también el mapa de la ciudad o del país, que se simbolizaba con un hexágono (Francia), con una bota (Italia), etc. La minuta tenía un diseño, un idioma, unos listados de platos que eran un símbolo que identificaban la marca del restaurante. Había fronteras gastronómicas, no geográficas que hacían que culturalmente en unas zonas se comieran unas cosas y en otras algo totalmente diferente proporcionando una identidad distinta a cada zona, cultura identitaria.

- Verjus, un restaurador y pastelero con un restaurante en la calle de Madeleine anunció que servía consomés con nuevos sabores.

- El paso de cocinar alta gastronomía en casas aristocráticas a cocinar en restaurantes públicos tuvo su mayor desarrollo al terminar la Revolución francesa en 1799, ya que los chefs se habían quedado sin empleo en las casas aristocráticas y se vieron obligados a regentar sus propios restaurantes. Este hecho se vio favorecido por la abolición del edicto de 1776 del monopolio que tenían los gremios como los *traiteurs* de dispensar comida preparada y también se vio favorecido por el aumento de la alta burguesía parisina interesada en salir a comer fuera de casa ya que tenían dinero para hacerlo. La gente que iba a estos restaurantes tenía estatus porque comían alimentos de alta calidad y exquisita preparación, servicio sofisticado, ambiente

1.799

lujoso, obligación de normas de comportamiento sociales adecuadas (*decoro o etiquette*). Los chefs pasaron de ser sirvientes de casas nobles a tener un reconocimiento social.

1.800

- Durante el reinado en Francia de Luis Felipe I, el ministro Guizot suprimió el derecho de reunión pública política y para poder hacer estas reuniones igualmente utilizaban los banquetes.
- Con Fernando VII se les da el trato de Don a todos los empleados del restaurante.
- Hasta el siglo XIX no existía el comedor propiamente dicho. En el siglo XVI los burgueses, señores y reyes comían en su antecámara.
- Aparece el cocinero de restaurantes. Hasta entonces había trabajado en casas de la aristocracia.
- Algunos comedores tienen mesas de caoba y mármol y remates de bronce, candelabros de Biennais, mantel de hilo bordado (debajo paño de lana) que cubre 2/3 de las patas. Paredes de mármol o estucadas. Suelos de mosaico y moqueta. Mantel pequeño debajo de los platos.
- Se extienden los restaurantes gracias a la aparición de la industria publicitaria y a la literatura gastronómica.
- Se ponían 4 copas y los cubiertos a la derecha del plato. Palilleros y pureras. Las clases altas se distinguían por sus buenos modales en la mesa, comían caza, especias, alimentos caros y exóticos... El comedor tenía dos puertas, una para el servicio, y otra para pasar al salón del café y licores.
- Los restaurantes se democratizan para todos los públicos. Y las casas señoriales tienen criados con guantes blancos y servilletas arrolladas en la mano y se colocaban detrás de las sillas donde se sentaban los señores.

- Aparecieron libros que explicaban como realizar banquetes, por ejemplo "*Il Trincinante*" de Vincenzo Cervio que trabajó para el Cardenal Alessandro Farnesse en el siglo XVI. Era un tratado de protocolo y buenos modales. Por ejemplo, se aconsejaba que el trinchador que manipulaba la carne fuera elegante y con movimientos de coreografía y acrobacia.
- La palabra "gastronomía" surgió por primera vez en un poema publicado por Joseph de Berchoux, titulado "*la gastronomie ou l'homme des champs à table*", y se describe como la forma de disfrutar de la comida y la bebida en el mejor momento.
- Se promociona el consumo de carne por sus valores fisiológicos, de salud y medioambientales.

Capítulo 4

siglo XIX



1801

·Grimod escribió “Calendrier Nutritif” y se publicaba anualmente con mucho éxito.

·La obra “*La gastronomie*”, de Joseph Berchoux publicada en París. Fue la primera vez que se utilizó en una lengua románica la palabra griega gastronomía. Y que ya utilizó en el siglo V a. C. Arquestrato de Gela para denominar la ciencia y el arte del buen comer.

1802

·Nace la literatura gastronómica. Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière nació en 1758 en París y es el primer crítico gastronómico del mundo y escribió “El Almanaque de los Golosos (*Almanach des Gourmands o Gourmets*)” (se publicó durante 9 años, desde 1803 a 1812, y fue la primera guía gastronómica de la historia de 26 restaurantes parisinos). Clasificó la comida mediante un sistema llamado: *légitimisation*. El método consistía en una aprobación escrita que Grimod y su Academia Gastronómica “*La Société des Mercredis*” extendían a todo *restaurateur o traiteur* que sometiera sus platos al juicio de los especialistas. En este texto escribió que en París había 100 veces más restaurantes que librerías. Muchos cocineros pierden a sus amos en la guerra y se establecen por su cuenta abriendo restaurantes propios. Grimod compró un castillo donde se hicieron muchos banquetes y comidas.

·Grimod organizó célebres jurados gastronómicos cuyo primer presidente fue el doctor Gastaldy (el mejor gastrónomo de la época que murió en 1805). Los jurados degustadores se reunían en casa de Grimod y evaluaban los platos. Cuando fue presidido por Gastaldy y después por el archicanciller Cambacérès nadie discutía sus decisiones, pero después hubo quejas de los restaurantes que no resultaban premiados. Era como un control de calidad. En realidad, Grimod era el único miembro del jurado y el único autor, aunque fingiera que había un grupo de gastrónomos expertos. El sistema de “legitimización” de Grimod de la Reynière se ha democratizado y difundido a través de las guías gastronómicas. La guía Michelin es heredera de la “Academia” de Grimod.

- Los cuchillos no tenían punta para no limpiarse los dientes con ello.
- En Inglaterra se corta y come la carne a la vez. En USA se corta toda y al final se come con tenedor.
- Grimod de la Reyniere junto con Savarin, Escoffier y Carême crearon un protocolo de modales en la mesa, orden y limpieza.
- El restaurante Véry en las Tullerías inventó las cartas de los restaurantes con los precios indicados.
- Se funda el restaurante “La Bola” en Madrid.
- Henry Redhead Yorke, viajó a París, y escribió sobre los restaurantes del Palacio Real de París. Lo mismo hicieron otros autores como Pinkerton y Kotzebue, por ejemplo.
- Frederick Albert Winson inventó la cocina de gas en Alemania.
- El restaurante Véry abre una sucursal en el jardín de las Tullerías con bonito decorado y gran calidad en su cocina.

1803

· Antes de la Revolución Francesa, las familias aristocráticas de Francia mantenían en sus castillos y mansiones grandes y sofisticados equipos de cocina, pero finalizado el Antiguo Régimen, algunos jefes de cocina y cocineros desempleados abrieron sus propios restaurantes inspirados por la idea de Roze, mientras que otros fueron contratados por un nuevo grupo de pequeños empresarios: los restauradores.

· Aparece por primera vez la palabra “gastrónomo”. Destacan Grimod y Brillat-Savarin que predicaban la trilogía: alimentación, placer y salud. Y dividieron la cocina francesa en tres tipos: *grande o haute cuisine* (restaurantes con gastronomía de alta gama), *cuisine bourgeoise o de ménage* (cocina doméstica) y *cuisine de province* (cocina natural o de campo) que es similar a la *cuisine paysanne*.

·Francis Blagdon escribió un libro sobre los menús de los restaurantes de París (Véry, Rocher de Cancale, Véfour, y muchos otros más como Billiote, Champeaux, Chion, Ledoyen, Legacque, Hardivilliers, the Trois Frères Provençaux...) titulado "*Paris as it Was and as it Is, Illustrative of the Effects of the Revolution*". Casi todos los restaurantes estaban en el centro de París y pocos en las afueras.

·Hay 600 restaurantes en París. Otras fuentes como La Gazette de France afirmaba que París tenía 2000 restaurantes y en 1789 la cifra era de 1500. También escribió estas cifras Louis Prudhomme en su guía gastronómica "*Révolutions de Paris*".

·Jean François Véry era un traiteur artesano y en 1804 fue un restaurador. En Francia el término, la *table d'hôte* significaba la posibilidad de comer o cenar que los propietarios de una "*chambre d'hôte*" (equivalente a un "*Bed and breakfast*" británico) o de un "*gîte*", ofrecían a sus huéspedes. Se solía pagar un precio fijo sin posibilidad de escoger el menú, dado que no se trataba de un hotel ni de un restaurante, y se considera como un complemento a la actividad principal, la de dar alojamiento. Esta comida era compartida con los demás huéspedes y los anfitriones, por lo que se servía a una hora fija, y era costumbre ofrecer platos tradicionales de la región. A veces venía incluido en el precio del alojamiento.

·La "*table d'hôte*" francesa tenía que cumplir con una serie de condiciones legales. En Gran Bretaña este término se refería a un tipo de menú donde se podía elegir entre diferentes platos y esto hacía que fuera el precio fijo. Era como un menú que podía hacerse en una casa y que se ofrecía a los invitados sin elección posible. Tal menú solía denominarse también como "*prix fixe*". Debido a que el menú era establecido de antemano, la cubertería sobre la mesa estaba también dispuesta para todos los platos del menú. En algunos restaurantes se continuaba aplicando la "*table d'hôte*", pero lo más habitual era una mezcla combinada entre el "*à la carte*" y "*el table d'hôte*". En España era habitual elegir entre un conjunto cerrado de primeros platos y de segundos (al

igual que el postre) en lo que se venía denominando menú del día, resultando igualmente en un menú de precio fijo. En algunos casos los menús turísticos con el objeto de ofrecer una variedad de platos sin abrumar al cliente en la elección solían ofrecer un “*table d’hôte*” cerrado como degustación.

·Se funda en París por Baleine el restaurante “*Le Rocher de Cancale*”. En 1827 un dandy gastó en una sola comida 25 luises de oro.

·Nicolás Appert descubrió la esterilización en las conservas. Eran botellas de vidrio tapadas con tapones de corcho sujetos con alambre y sellados con cera, calentándolas con agua hirviendo durante largo tiempo.

1805

·Se inaugura en París el Café Lemblin.

·Los cocineros reivindicaron un estatus científico para su disciplina. La cocina experimental se divulgó entre las clases acomodadas, en palacios, en restaurantes y ejecutada por cocineros profesionales. Se inventó y se experimentó con cocinas internacionales produciendo revoluciones gastronómicas considerables.

1806

·La figura del cocinero molestaba por su creciente prestigio. Sus conocimientos técnicos lo equiparaban a las profesiones científicas, sus creaciones logran a veces resultados artísticos, su remuneración es superior a la de los comerciantes y funcionarios. Se le considera un mercenario, artesano sin estatus oficial (se le excluye de la jurisdicción de *Prud’hommes* creada). El chef era considerado antes, un rutinario que se limitaba a ejecutar lo que le habían enseñado y sobre todo alguien sin prestigio como indica su uniforme: chaqueta blanca fuera de la moda. El chef es una especie de robot mecánico.

1807

·El término “gastronómico” fue acuñado por Brillat-Savarín.

1808

·Napoleón III (1808-1873) potenció el restaurante a la carta.
1808

Grimod de la Reynière escribió “El manual de los anfitriones” pero no hablaba de restaurantes, solo de la mesa doméstica. Grimod nunca utilizó los términos gastronomía y gastrónomo, hablaba de golosos y anfitriones. Brillat-Savarin era un burgués descendiente de una familia de magistrados, inventó la gastronomía y la equiparó al resto de artes y de ciencias. Grimod definió al goloso como el que comía con pasión, reflexión, sensualidad, no dejaba nada en el plato o vaso, no molestaba al anfitrión con negativas, siempre con apetito y con sentido del humor. Brillat-Savarin definía la gastronomía como el conocimiento razonado de la nutrición y alimentación.

·Véry fue un lorenés que inauguró su restaurante, regentado por Madame Véry.

·Viard escribió “*Le Cuisinier*”, Colnet escribió “*L’art de diner en ville à l’usage des gens de lettres*” y Beauvilliers escribió “*L’art du cuisinier*”.

·Se instaló en Bilbao en la Plaza Nueva, el café Suizo (regentado por una familia suiza).

·Viard escribió “*Le Cuisinier Impérial*”.

1809

·Se impone el servicio a la rusa, llevado a Francia por el embajador del zar Alejandro I, príncipe Kourakin. Se sirve un plato tras otro, por la izquierda y se retiran por la derecha con un menú cerrado sin variación posible lo que permite hacerlo con antelación.

Se denominaban los establecimientos con el guion, pero al revés “*restaurateurs-traiteurs*”.

1810

·Poco a poco, fueron apareciendo restaurantes para todas las clases sociales, desde establecimientos baratos frecuentados por trabajadores a restaurantes para ricos. El hecho de comer bien había dejado de ser un privilegio exclusivo de los ricos y los poderosos. Es decir, la gastronomía se democratiza y todas las clases sociales podían acceder a ella, ya fuera en restaurantes famosos o en humildes figones. Los restaurantes eran urbanos y prácticamente no existían en el medio rural.

·Hay 2000 restaurantes en París.

1811

·Peter Durand inventó la caja de hojalata soldada en Inglaterra.

1812

·Primero en las Cortes de Cádiz de 1812 y después en 1836 se abolieron los gremios en España, aunque no todos. Algunos siguieron funcionando como asociaciones. Mediante el Decreto CCLXII de 8 de junio de 1812 las Cortes de Cádiz proclamaron la libertad de establecimiento y la abolición de los gremios para favorecer el desarrollo de la restauración.

1813

·A veces las tropas se presentaban en las posadas, guardaban los caballos y demás bestias de carga a las que había que alimentar y se marchaban sin pagar. Los posaderos se lamentaban de que veían sus casas convertidas en cuarteles de caballería. El Mayordomo del gremio de Posaderos presenta al Ayuntamiento de Zaragoza un escrito recordando que por cada animal debía de satisfacerle 16'5 reales de vellón, lo que debía ser el estipendio convenido; pero añadía que esto atañía solamente a los caballos de los jefes y oficiales y no a las bestias de carga. La protesta de la posada de San Braulio se extiende a otras posadas afectadas por circunstancias parecidas. Finalmente se acuerda pagar aquella tarifa, recordando que el estiércol que dejan las caballerías era también una compensación.

·Los gremios se dividían en gremios propiamente dichos, colegios y cofradías. Los colegios se referían a profesiones liberales. Los miembros de los colegios eran considerados artistas y los de los gremios, artesanos. En la estructura gremial estaban los aprendices (recibían alimento y aprendizaje, pero no salario), los oficiales (recibían salario) y los maestros. El maestro empresario y el maestro jornalero. El número de aprendices y oficiales que tenían el maestro estaba definido en las ordenanzas del gremio. Solo los maestros podían fabricar y vender productos. Los maestros jornaleros son los que tenían el título de maestría, pero no tenían dinero para establecerse como empresarios y tenían que trabajar para otro maestro como un oficial más. Las ordenanzas de los gremios fijaban la materia prima, las ventas, los sueldos, la duración del trabajo a realizar, etc.

1814

El general Riego, ofreció un banquete con más de 102 invitados en el palacio del Conde de Aranda en Zaragoza.



Restaurante Lhardy.
En Madrid.

·La cocina pasa de lo privado a lo público. El suprimir los privilegios de las corporaciones, liberalizó las cocinas de los restaurantes que dependían hasta entonces de lo que encargaban a los diferentes gremios: charcuteros, asadores, pasteleros...) pudiendo desde entonces el cocinero dar a la carta del establecimiento su sello personal.

·Beauvilliers (1754-1817), escribió "*L'Art du cuisinier*". Fue cocinero del Conde de Provenza, hermano de Luis XVI y futuro Luis XVIII. Abrió dos restaurantes en París, uno de ellos fue "La grande Taverne de Londres". Oficiaba indistintamente en los fogones y en la sala atendiendo a los clientes ataviado con el antiguo uniforme de oficial de *bouche* en la reserva y recomendando platos y vinos.

·El inglés Stephen Weston aconsejaba a sus compatriotas que disfrutaran de los restaurantes de París.

·Los Cafés sustituyeron a las tabernas y botillerías. Sentarse en un café estaba mal visto y para las mujeres estaba prohibido. Pero como gustaban, los frecuentaban cada vez más y había tertulias de artistas, literatos, políticos, viajeros de comercio, militares, funcionarios y clientela que no era la local.

1815

·John Barnes, describía que solo en el Palais Royal había un innumerable número de restaurantes, pero muy caros. En la literatura se describían escenas del ambiente del restaurante más que sobre los atributos de la comida.

·Un célebre cocinero italiano en Barcelona fue Antonio Ardizzi, apodado "el Beco" y "señor Antonet" que llegó de Cerdeña en 1788 y abrió su restaurante en la plaza Nova cerca de la calle Sagristans, llamado "Beco del Racó".

·Las mujeres publicaban recetas domésticas y en 1835 harán recetas para restaurantes.

·Grimod exageraba en el éxito de los restaurantes porque

quería que París fuera el templo de la gastronomía. En 1817 se desarrolla la restauración debido a la recuperación económica de la postguerra. En 30 años el número de establecimientos parisinos pasó de 400 a 3500, incluyendo Cafés y tabernas que servían comida a cualquier hora.

·En los restaurantes se ven como decoración: jarras de estaño, vajillas de loza, muebles encerados para guardar manteles, jarrones, columnas, bronce, espejos, tapicería de raso, suelos barnizados, cortinas de terciopelo iluminadas por quinqués de cristal... Destacaban El Café Corraza, El Café de Foy, Tortoni (en la calle Taitbout), El Café de París...

·Honoré Blanc, periodista escribió sobre los menús de 21 restaurantes en *"Le Guide des dîneurs"* (The Diners' Guide).

·Desde 1815 hasta 1848 París tuvo 1000 visitantes estadounidenses al año de media.

·Se escriben libros sobre los restaurantes de París como *"Honoré Blanc's Guide des dîneurs"*.

·Hubo un Congreso de Viena en 1815 donde se elevó la cocina a la categoría de arte. Destacó el chef Carême y dos gastronomos: Brillat-Savarin y Grimod de la Reynière y un goloso llamado Talleyrand. El concepto "goloso" se refiere al factor emocional y hedónico asociado al disfrute de la comida, de disfrutar del momento, sin reparar en las consecuencias.

·Pocos restaurantes franceses estaban fuera de la ciudad de París. Alguno había Burdeos. En cambio, todas las ciudades tenían amplios listados de Hoteles y Cafés.

·Veintiún restaurantes que figuraban en la Guía de los comensales de Honoré Blanc, tenían consomé en sus menús y les llamaba "sopas de salud".

1817

- Había restaurantes para todas las clases sociales. Los establecimientos baratos, frecuentados por trabajadores, no se llamaban restaurantes sino “*gargotes*” y algunos contaban con música y baile “*guinguettes*”. El menú podía costar entre 1,5 francos y 40 francos.
- Había establecimientos llamados Cafés-restaurantes. Otros establecimientos se llamaban estaminets o dutch que eran Cafés, pero donde se permitía fumar.
- Había dos restaurantes Véry, pero el segundo restaurante de los hermanos fue destruido para construir parte de la calle de Rivoli y también quedó un solo restaurante llamado Rocher de Cancale, pero otros establecimientos imitaron sus nombres como por ejemplo Petit Véry y Rocher de Cancale.
- Algunos restaurantes se referían a los restaurantes de forma genérica como “*Véfour at the city gates*” (puertas) o “*Véry of the suburbs*”.
- Louis Tronchet escribió “*Picture of Paris*” donde daba información para poder distinguir unos restaurantes de otros. La sopa de cangrejos costaba un franco y medio, el consomé 10 céntimos (en Véry 15 céntimos).
- El restaurante Grand Véfour que fue un Palacio Real, especificaba que sus consomés estaban disponibles a cualquier hora.

1818

- Audot escribió “La cocinera del campo y de la ciudad en París”.

1820

- Hubo 12.000 turistas británicos en París. Se escribió mucha literatura describiendo los restaurantes de París.

·En Londres los hoteles empezaron a servir las comidas en las habitaciones. A mediados de siglo se creó el comedor y se extendió en el siglo XIX.

·En París (que se convierte en la capital del mundo gastronómico), había restaurantes como los conocemos hoy, con menús de cuatro columnas, comensales confusos con tanta variedad para elegir y camareros educados. Eran instituciones culturales auténticas tanto los restaurantes familiares como los más exclusivos y de lujo.

·Se publica en Madrid “La nueva cocinera curiosa y económica y su marido el repostero famoso amigo de los golosos” cuyo autor es anónimo.

·Había una docena de restaurantes franceses en Boston y Nueva York. Alain Ducasse, el mejor chef del mundo, abrió un restaurante, en Nueva York.

·La cocina francesa se caracterizaba por la complejidad de sabores y parquedad de raciones.

·Se inventó la marmita o autoclave en Francia, por Pierre-Alexandre Lemare.

·Se inventaron las neveras.

·En Londres, los hoteles empezaron a servir comidas en las habitaciones. A mediados de siglo se crearon zonas comunes con la función de comedor.

1821

Friedrich Christian Accum escribió “Química culinaria”.

1822

·Carême escribió *“Le maître d’hôtel français”*.

·Karl Friedrich von Rumohr escribió *“El espíritu del arte culinario”*.

1823

·En Zaragoza hubo una famosa confitería llamada Casa Lac, de la calle Los Mártires 18, Arco Cinegio de Zaragoza, fundada por Don Constantino Lac en 1826: Constantino era de profesión pastelero, aunque en su establecimiento se vendían también productos confeccionados, cajas de galletas extranjeras, licores, etc. Tuvo una larga vida como pastelería y luego restaurante con un comedor alemán. En 1823 Andrés de Gracia y Layed y su esposa Gabriela Enseñat compran un vago o espacio libre, un patio, en la confluencia de las calles Mártires y Cuatro de Agosto a la condesa viuda de Faura. Le llamaron el Lhardy de Zaragoza. Como restaurante se inauguró después del Lhardy de Madrid, para banquetes, bodas, lunches y tes, que preparaba para llevar o servir a domicilio. Disponía en el piso superior del llamado comedor alemán, que luego se convirtió en saloncito de té.

·El inglés Charles Lamb escribió *“Disertación sobre el cochinito asado”*.

·La época victoriana es la de los banquetes encopetados de la aristocracia y por otro lado está la comida mala del pueblo por no tener dinero. Entre las dos existía una cocina burguesa o doméstica (en el hogar).

1824

·Al cocinero se le denominaba: Director de las Mesas Reales. Las minutas de Palacio reproducen los nombres franceses.

·Fernando VII ordena que desaparezcan los términos extranjeros en Oficios, dependencias, alimentos, etc. Pero poco a poco se volverá a utilizar el francés.

·Se desarrolla el turismo con la llegada del ferrocarril.

·Jean-Anthèlme Brillat-Savarin (1755-1826) escribió “La Fisiología del gusto” (*La Physiologie du Goût*). Fue traducido al español por el Conde de Rodalquiar.

·El restaurante Casa Lac se fundó en Zaragoza por la familia Lac de origen francés. Cocineros de nobles franceses, salieron de su país tras la revolución para fundar restaurantes por toda Europa. Instalaron una pastelería en la planta baja, reservando la planta primera como comedor. Fue el primer restaurante de España al que se concedió la licencia de restaurante. Al principio funcionaba como pastelería únicamente. Destacaban también el Café Suizo, de los Matossi y el Hotel Europa, que en la planta de calle ofrecía los servicios de chocolatería, cafetería y pastelería.

·Había cocinas ya cerradas de hierro colado, conductos y herrajes de latón, varios hornos y asadores, un dispositivo de emparrillado, un receptáculo para el agua caliente y un armario calefactor. Se conducía el humo hasta la chimenea. Ya que anteriormente se cocinaba a fuego abierto.

·La burguesía asesinó a los amos de los grandes cocineros y éstos debieron montar su propio negocio. Los nuevos ricos querían disfrutar de la misma cocina que los nobles, pero externalizando el servicio. París se llenó de restaurantes. Pero a los burgueses les faltaba educación para esta cocina nueva para ellos. No tenían criterio ni sabían las reglas de la mesa, por eso nace la crítica gastronómica con Grimod de la Reynière (*Almanaque de los gourmands*, 1804) y la reflexión gastronómica con Brillat Savarin (*Fisiología del gusto*, 1825).

·Ahora, los banquetes no servían a la antigua con muchas cosas encima de la mesa. Ahora con la existencia de los restaurantes, los platos se encargaban al momento de entre la oferta de la pizarra o de la carta. Cada comensal pagaba lo que comía y la competencia exigía tener un control exhaustivo de costes. Se desarrolló la alta cocina en los restaurantes que se internacionalizan y se tecnifican para comensales burgueses. En la cocina cada uno cumple una tarea determinada (taylorización), cocina de ensamblaje donde

1826

los productos intermedios se preparaban en la misma cocina y se juntaban al final. Para ser reconocido como cocinero había que ser francés o aprender cocina francesa.

·Carême y Escoffier codificaron la cocina, aplicaron alta tecnología en la misma, hicieron más eficiente y racional la cocina comercial. Introdujeron una estructura de brigada para los servicios, que sigue vigente en la actualidad.

1826

·Se inauguró el primer restaurante de EEUU “Union Oyster House” en Cambridge (Massachusetts) por Atwood y Bacon y el segundo fue Delmonico, fundado en Nueva York en 1827.

·Los restaurantes (también llamados “Maisons de santé” mejoraron en higiene y salud (cocina dietética). Y el traiteur era el establecimiento de comidas para comensales habituales, que podían tener su vajilla y cubiertos propios. En cambio, el restaurante se dirigía al público ocasional.

·En Boston, se inauguró el primer restaurante, que se llamó “Union Oyster House”, en Cambridge (Massachusetts), por Atwood y Bacon.

·Los clientes no necesitaban reservar y no había casi nunca cola para sentarse en las mesas. Había espejos de las paredes, mesas de mármol, vajilla de cristal y porcelana, paredes forradas de seda... A los restaurantes entraban mujeres y niños. Comer bien había dejado de ser un privilegio de los ricos y los poderosos.

1827

·El segundo restaurante de USA fue “Delmonico”, fundado en Nueva York en la calle William. La familia que regentaba Delmonico también era dueña de otros nueve restaurantes entre los años 1827 y 1923 (en cuatro generaciones distintas). Delmonico fue el mejor restaurante francoamericano de la época. John Delmonico fue su fundador, aunque primero en 1825 fundó una tienda en Battery (Nueva York) de vinos franceses y españoles y en 1827 abrió junto a su hermano Peter (repostero) un restaurante donde servían vino, chocolate, pasteles, helados... y abrieron poco después un segundo restaurante en 1832 con un tercer hermano (Lorenzo). Delmonico fue el primer restaurante que tuvo la idea de imprimir la carta en papel tanto en francés como en inglés. Hasta entonces era leída. Era una carta variada con más de 40 platos para elegir de cada categoría (entrantes, platos principales, postres, bebidas...). El último de los restaurantes de la familia estuvo entre la Quinta Avenida y la Calle 44 y cerró debido a la prohibición del alcohol y sus descendientes acabaron en la miseria.

·Se inauguró en Madrid el restaurante casa Alberto.

1830

·Hubo dos revoluciones tecnológicas de la imprenta en 1830 y en 1880, que hicieron más económicos las hojas del menú, y más fácil de cambiar textos, emblemas, etc.

·En los mercados había productos de temporada hasta que, con la llegada del ferrocarril, las conservas y la refrigeración, el mercado se globalizaría y habría productos de todas las estaciones y de otras regiones. Muchos alimentos se identificaban con el nombre del lugar dónde procedían como las denominaciones de origen actuales.

·Hubo dos revoluciones tecnológicas de la imprenta en 1830 y en 1880, que hicieron más económicos las hojas del menú, y más fácil de cambiar textos, emblemas, etc.

·En los mercados había productos de temporada hasta que, con la llegada del ferrocarril, las conservas y la refrigeración, el mercado se globalizaría y habría productos de todas las estaciones y de otras regiones. Muchos alimentos se identificaban con el nombre del lugar dónde procedían como las denominaciones de origen actuales.

·En el menú figuraba una columna de precios que indicaban los platos que estaban disponibles (los que tenían precio a su lado).

·El Chef Charles Durand escribió la obra "*Le cuisinier Durand*".

·Aparecen las diligencias en Zaragoza desde Madrid y hacia Barcelona, con un servicio regular con paradas acomodadas en sus trayectos. La empresa de transporte se llamaba "Coronilla de Aragón". Treinta años después en 1860 llegaría el ferrocarril. Las diligencias recorrían doscientos kilómetros al día y las galeras necesitaban hasta seis o siete jornadas. También había galeras aceleradas que viajaban día y noche.

·El duque de Talleyrand de Périgord organizaba banquetes con el chef Carême, con más de 20 pitanceros, aprendices y pinches con una cocina rica en foie y trufa. El duque elaboraba vino (*Château Haut-Brion*) y era muy bueno en el arte de trinchar como buen anfitrión que era utilizando cuchillo y tenedor de oro.

·Destacaba la etiqueta y el protocolo y todas las decisiones importantes se tomaban alrededor de una mesa con mantel.

·El Marqués de Villena escribió el libro "El arte cisorio". En Viena se inauguró el Hotel Sacher, cerca de la Opera, con pastelería y salón de té.

·Luis Felipe de Orleans suprimió gran parte de la etiqueta, protocolo y buen servicio de los camareros. Con un antiguo chef de la duquesa de Berri, el Café de París fue el gran restaurante de esa época, junto con el Café Anglais y permanecía abierto hasta el alba. En su salón llamado “Le Grand Sieze” se jugaba a las cartas, se ponía música... y se hacía resopón (última comida ligera antes de ir a dormir). Destacaron chefs como el bordelés Adolphe Dugléré (1805-1884) llamado “el Mozart de la cocina”.

·Pique, regentaba un Café, y fue llevado a juicio porque su menú con más de 100 platos diferentes no era propio de un café, sino que debería tener licencia de restaurante. En su defensa, Piqué alegó que había heredado la carta del anterior arrendatario pero que solo servía a los clientes lo que estaba permitido para un Café y el juez le dejó seguir con su negocio en las mismas circunstancias.

·Se suprimió como delito la recogida de leña de bosques comunales y el trasfondo de esta decisión fue ayudar a que la mujer se quedara de ama de casa y no trabajara en restaurantes. Empiezan a verse mujeres en las tabernas despachando, también en las mantequerías vendiendo carnes y verduras cocidas, en los figones, etc. La cocinera seguía considerándose un cocinero inferior o semicocinero.

·El Café Riche, en la calle Lepelletier imitaba su decoración a la del Café Inglés. En la calle Montesquieu estaba “Duval” tenía espectáculo de las camareras con cofia y delantal blancos.

·Se publicó el “Manual completo y guía de pasteleros y confiteros” por Cardeli y Gacon-Dufour en Madrid.

1833

·Carême escribió "*Philosophical History of Cuisine*" donde consideraba la alta cocina como un arte y una ciencia.

·Un anónimo fue autor de "*Promenade gastronomique dans Paris par un amateur*".

·La cocina española era rutinaria y monótona, tanto la de las familias, como en las casas de los pueblos que daban alojamiento y comida, e incluso en algunas fondas y hoteles de las ciudades, donde había falta de limpieza, falta de modales en el comensal y deficiente calidad de servicio de los camareros.

1834

·El carruaje Hansom Cab fue construido en París. En 1870 era muy popular. Se engancha en limonera. Las varas son fijas a la caja, el salpicadero redondeado con la curvatura hacia la caja.

·El mercado de San Ildefonso se inauguró en Madrid y hoy no existe.

·Aparece por primera vez el término "restaurant" en el Diccionario de la Academia Francesa.

1835

·A. Carême (1783-1833) escribió cinco volúmenes de un libro titulado "*L'Art de la Cuisine Française au 19ème siècle*". Fue referente como dietista y nutricionista en aquella época.

·Mariano de Rementería y Fica publica en París, "El Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero, con el método para trinchar y servir toda clase de viandas y la cortesía y urbanidad que deben usar en la mesa" (es una traducción al francés sin mencionar el autor original).

·Se publica el recetario en catalán "La cuynera catalana", es de autor anónimo y su última edición se hizo en 1884.

·Se definió la gastronomía en el diccionario de la Academia Francesa como el arte del buen comer que proporciona estatus social.

1836

- Se abolieron en España los gremios, aunque no todos (como ocurrió en Francia). Primero en las Cortes de Cádiz de 1812 y después en 1836
- Destaca la fonda del cocinero Sebastián Laporte, establecido en Zaragoza, calle del Arco de Cinegia, nº 59.
- En el hospicio u hospedería de Cogullada se abrió una fonda.
- En los pórticos de Xifré estaban, la antigua buñolería y horchatería del "Tío Nelo" en Barcelona. Cerró sus puertas en 1890.
- Se inaugura en Barcelona el restaurante "Siete puertas"

1837

- Se escribe "*La cuynera catalana o sia regles útils, fàcils, segures i econòmiques per cuinar bé*", en Barcelona por un anónimo.
- Ippolito Cavalcanti, duque de Buonvicino escribió "*Cucina teorico-practica col corrispondente riposto*" y se editó varias veces hasta 1904.

1838

- Se publicó "El Manual de repostería, confitería y cerería" cuyo autor fue Pascual Palacio Mondéjar.
- En el nuevo reglamento para Cocina y Ramillete, el Alcaide de Palacio es el responsable del funcionamiento del personal y de la distribución de alimentos. De él depende el Inspector de Boca y Víveres que debe permanecer mientras se preparan las comidas y cenas cuidando de la higiene de las personas, ropas, locales, mesas y vasijas.

·Restaurantes en Madrid que destacaban: el de los hermanos Fornos, el Café Suizo, el Suicillo, el Hotel Inglés, el Buffet Italiano, Botín, Los Cisnes... La comida popular en Madrid se daba en fondas, figones y tascas. Por ejemplo, el Mesón de Paredes, del Tío Lucas... En esta época cambian la cocina y las costumbres en el comer.

·Se inaugura en Madrid el restaurante más antiguo de España, Lhardy en el número 9 de la Carrera de San Jerónimo. Cerca estaba Farruquia, pero en la actualidad no existe. Su nombre vino del Café Lhardy de París cuyo fundador fue Émile Lhardy y su hijo llamado Agustín. Y el chef se llamaba Carlyle. Al principio de abrirse en 1836 era solo pastelería. Después se añadió la charcutería. Y más tarde el restaurante y unas habitaciones. En el Salón Japonés se fundó la Cofradía de la Buena Mesa en 1972. El dueño era Emilio Huguenin Lhardy.

·En 1839 en Madrid un anónimo escribió "Nuevo manual del cocinero o la cocina al alcance de todos".

·Según Daniel Marugán Novo, propietario actual de Lhardy, conservan las escrituras de 1836 y el restaurante abrió al público en 1839. compró este restaurante en 1926, siendo la cuarta generación junto con su socio de apellido Feito también cuarta generación y un tercer socio de apellido Aguado que es de tercera generación familiar. En 1839 se inauguraron la pastelería en la planta baja y el restaurante en las plantas superiores y no ha dejado de funcionar hasta nuestros días. En la pastelería Lhardy destaca un bonito espejo llamado "de Azorín" ya que este autor en el libro "Madrid" dedica un capítulo a Lhardy llamándolo "el espejo del fondo". Es de gran tamaño y que la leyenda dice que, al brindar con vino y licores diversos, el cliente se esfuma en la eternidad a través del espejo. En la pastelería puede observarse un samovar ruso original donde se servía el consomé. También destaca un croquetero y una palmera que hace de frutero. Si son muchos los investigadores que consideran Lhardy como el primer Restaurante con el concepto de restaurante, tal y como lo conocemos hoy en día, con mesas separadas, con mantel y carta escrita (Menú a elegir varios platos), lo que existía en España en aquella época (1839) eran casas de comidas, con mesas corridas, la carta era cantada, y por lo que dicen había un único plato del día, sin opción a otro.

·En 1839 abrió en Madrid el restaurante Lhardy fundado por el suizo Émile Lhardy. Lhardy es el primer restaurante español creado tal y como hoy se concibe la restauración pública. El precio fijo, las minutas por escrito o las mesas separadas han sido normas incorporadas por el propio Emilio Lhardy al comercio hostelero. El fenómeno social del restaurante nace en Francia (cincuenta años antes de la fundación de Lhardy), cuando como consecuencia de la Revolución cae la nobleza en desgracia y tanto cocineros como sirvientes tienen que buscar una aplicación burguesa a su destreza. En 1885 se incorpora el teléfono en Lhardy, cuando en Madrid sólo había 49 abonados, con lo que muchos de ellos se iniciaron en el hábito de la reserva de mesas y el encargo a domicilio. El primer Parador Nacional Español, el de Gredos, fue inaugurado por Lhardy y contó con cocineros y camareros de la Casa durante un par de años iniciándose así el prestigio hotelero de la Red de Paradores Nacionales. Lhardy fue el primer establecimiento hostelero madrileño al que se permitió que acudieran señoras solas.

·Restaurantes destacados de la época: Horcher, Jockey, Fornos (abierto toda la noche), Lhardy, Casa Botín, Hotel Inglés. Se comía muy bien en las casas de la nobleza: Liria, Medinaceli, Osuna, Salamanca... y todas tenían famosos chefs franceses. También en los palacios había buena gastronomía. Por ejemplo, la comida que se ofreció en La Granja a los reyes de Portugal. En las tascas y figones había cocina popular. Destacaba el Mesón de Paredes, el Tío Lucas...

·Se crearon los pósters y las primeras agencias de publicidad.

·Joseph Niépce inventó la fotografía.

·En Zaragoza destacaban las fondas: Las Cuatro Naciones, Europa. Ambas promovidos por italianos. Y la Fonda de París de los Lalanne, promovida por parisinos. Fonda de la Vizcaina y la fonda de Olalla. Estos establecimientos hosteleros se instalaron en inmuebles alquilados o comprados a la nobleza.

·Cayetano Vidal de Valenciano escribió una guía de las casas de comidas y fondas de Barcelona.

·Las posadas tienen malos caminos y deficientes servicios. Se contratan ingenieros para que circulen carruajes carretas, galeras y diligencias por las carreteras. Las posadas fueron objeto de muchas regulaciones administrativas, ordenanzas y normas turísticas. La gente viajaba poco. Ya en 1850 la gran empresa española Diligencias y Postas Generales tenía un recorrido diario de unos 5.100 km., una octava parte del que servían en Francia sus dos empresas más importantes. Los viajeros anuales de aquella compañía española en 1848 ascendieron a 85.006 personas, apenas 250 diarias en todo el país. ¿Cómo iban a tener buen servicio las más de mil posadas que habría en el país con doscientos cincuenta viajeros diarios en diligencia hacia Barcelona, Madrid y Bilbao? En la Plaza de Sta. Engracia, había una fonda y un local para despacho de billetes que puso el hostelero Fortis de las Cuatro Naciones.

·Cayetano Vidal de Valenciano escribió una guía de las fondas hostales y casas de comida de Barcelona. Fondas como por ejemplo "Hotel Falcó" en la plaza del Teatre, "Cuatro Naciones" en la Rambla, "Escudo de Francia" en la calle Nou de Sant Francesc, "Cañón de Oro" en la calle Escudellers, "La Fonda de Oriente" en las Ramblas, "Caballeros" en la Boquería, "El Sable" en la calle Peixateria, "Antonet" en la plaza Nova, también llamado "Beco del Racó". "Rincón" en la calle de Capellans, "Beco dels Ossos" en la calle del Dormitori de Sant Francesc, "Hostal de Santa María", en la calle dels Ases. Entre los hostales antiguos "Violí" en la calle Banys Vells, "La Bona Sort" y "Alba" en la calle Carders, "Vic" en la calle de Assaonadors. Entre las casas de comidas "Cap de Creus" en la plaza de la Boquería, "Cal Tano" en la calle de Sombrerers, "Can Simon" en la calle de la Vidreria. De los restaurantes destacaba "Hotel Falcó", con el camarero Batista con frac de color de ala de mosca y gorro de terciopelo negro con una borla. Tenía recetas que figuraban en el libro "La teca" de Ignasi Domènech. El Hotel de las Cuatro Naciones tenía fama de ser muy caro. Las "fondes de sisos" por seis cuartos (dieciocho céntimos de peseta), ofrecían una comida de cocina popular de mucha cantidad y poca calidad. Cafés, horchaterías, chocolaterías cervecerías... En la

1840

Rambla de Barcelona estaban el “*Café dels Guàrdies*”, “*Usseletti*” y “El Rincón”. En 1840 en los pórticos de Xifré se inauguró el “Café de las Siete Puertas” propiedad de Josep Cuyàs que era el antiguo “Café Neptuno”.

· Los platos ya comidos por el comensal se señalaban en la minuta con la palabra “bear”. La letra “a” indicaba que esos platos no estaban en existencia. En el menú había correcciones hechas a mano.

· El primer café de Barcelona se inauguró en la calle Escudillers (regentado por un italiano).

1841

· Los comensales acudían a los restaurantes por su decoración de palacete, por el resto de clientes y por el servicio prestado. Hasta 1850 el chef no tenía la suficiente fama como para atraer visitantes al local. Los clientes de Hardy en la calle Laffite, iban a ver al chef porque cocinaba en directo. Hacía el ceremonial de la parrillada en una inmensa chimenea de mármol blanco procedente de un castillo, con una parrilla de plata. El Chef Casimir Moisson rebautizó ese establecimiento con el nombre de *Maison Dorée*.

· En el *Boulevard des Italiens* estuvo el restaurante “*Maison Dorée*”, inaugurado sobre las ruinas del restaurante Hardy. Su chef fue Casimir Moisson. Los propietarios eran los hermanos Verdier.

1842

· Auge del vegetarianismo término creado por la Asociación Vegetariana de Gran Bretaña.

· Jacques Arago publicó “*How Paris Dines*”.

· Nicolás Appert descubridor de las conservas mediante esterilización, escribió “*Le Conservateur*”.

·Había diligencias en Zaragoza y transporte de viajeros en barco por el Canal Imperial. Una comida en un restaurante costaba 8 reales. Destacaba la Posada del León de la Muela.

·En Zaragoza Juan Fortis, regentaba la Fonda Cuatro Naciones, situado en la calle San Pedro nº 3 y después en la calle San Gil como restaurante.

·En esta época en España había figones, casas de comida, posadas y fondas, pero después se introdujo el término de restaurante para designar a los establecimientos que daban de comer con un cierto tono, con un menú a elegir, a la francesa o a la rusa.

·Existía la costumbre de las mesas redondas (de mármol), que en algunas fondas y hoteles permaneció durante muchos años, incluso hasta casi nuestros días. Se trataba de mesas a las que se sentaban comensales que pudieran tener mayor o menor grado de conocimiento entre sí, y que de esta forma no comían solos y podían disfrutar de esta compañía.

·La Fonda de las Cuatro Naciones y la Fonda Europa servían la mesa redonda a partir de las dos de la tarde y a ocho reales vellón el cubierto. Con licor y café costaba 12 reales el cubierto. En 1873 costaba tres pesetas el menú en la Fonda La Económica Barcelona. Este precio representaba más o menos el doble de lo que ganaba al día un jornalero en aquellos años. Cuatro reales diarios cobraban los soldados. En 1893 el menú costaba cinco pesetas en la Mesa de Fornos.

·Jean-Antoine Arnaud patentó un invento que permitía a los restauradores cambiar sus menús diariamente. Era un panel de madera con una cubierta con bisagra en uno de los lados. Se diseñaba la minuta en función de la disponibilidad de ingredientes, la popularidad de ciertos platos y la procedencia de las materias primas.

1845

·Se desarrollan en Zaragoza las fondas, posadas y hoteles. En su Manual para viajeros por España y lectores en casa, editado en inglés, el británico Richard Ford mencionaba tres posadas: la de Las Cuatro Naciones, en la casa o palacio de Ariño en la calle Don Jaime, El León de Oro, en el Coso, y El Turco, en la calle de Arco Cinegio.

·Juan Fortis era el dueño del Gran Hotel de las Cuatro Naciones y del Universo. Otros restauradores fueron Gaudencio Zoppetti Cerrutti, piemontés, y Camillo Antonietti. San Gaudencio, Gaudencio Zoppetti Bossi, Gaudencio Zoppetti Berdaguer, Teodoro Bardají (trabajó en La Mallorquina, en Madrid), Matossi, la viuda de Domingo Miazza, que regentaba la fonda de España en la plaza de San Miguel, o los Primatesta, Chaure...

·Los trajineros en sus galeras llevaban mercancías y viajeros. Paraban en la Posada de Santa Ana, la posada de los Huevos, el Mesón de La Encomienda, Posadas de Joaquín Cabello, Francisco Meluz, Domingo Andrés...

·Victor Bouton escribió "*Eating in Paris*".

·Zoppetti abrió la Fonda de Europa junto al hospital de Ntra. Sra. de Gracia.

·En la *Chausée d'Antin* había dos restaurantes famosos: Café Hardy y Café Riche. Un restaurante de moda fue Tortoni donde trabajaba el célebre camarero Prévost, al que despidieron porque se quedaba dinero al dar los cambios a los clientes. Destacaban el Café de París, el Lointier para almuerzos, el Véfour para cenas, el Café Anglais para resopones. Destacaron también los restaurantes Vachette y Magny.

1846

·Había en Zaragoza un cocinero y pastelero de Burdeos que ofrecía sus servicios de chef a domicilio. En la calle San Gil nº 25 se estableció el Sr. Manas o Mañas.

Eugène Briffault escribió "*Paris Eats*".

1847

·Se fundó El Café Suizo de Zaragoza, en el número 2 del paseo de la Independencia, esquina con la plaza de la Constitución, a iniciativa del matrimonio Giovanni Andrea y Margarita Matossi-Ragazzi, que cuando se retiraron del negocio, pasaron el Café a Silvio Semadeni Matossi. El Café Suizo en la calle Cinco de Marzo. También había un Café Suizo en Madrid, en la calle Sevilla, esquina con Alcalá. Y en otras muchas ciudades (Barcelona, Bilbao, Granada, Burgos, Valladolid, Vigo, Haro, Valencia, Huesca...) también inauguraron Cafés Suizos por Francisco Matossi y Pedro Fanconi.

1848

·Aparece "el manual del cocinero, cocinera, repostero, confitero, con el método para trinchar y servir toda clase de viandas y la cortesía y urbanismo que se debe usar en la mesa", traducido por Mariano de Rementería y Fica.

·Se publica en Barcelona "El novísimo cocinero universal" de Berenguer de Montgat. Se sigue reeditando el libro de Altimiras.

1849

·La carta escrita (lista de platos y vinos en un pergamino) coincidió con la invención del restaurante en 1765 pero fue perfeccionada en 1849 por el Duque Enrique de Brunswick. En 1827 Delmonico (primer restaurante de USA, en Nueva York) ya imprimía la carta en papel tanto en francés como en inglés. Era una carta variada con más de cuarenta platos para elegir de cada categoría.

·Los menús se pusieron de moda. Eran individuales y artísticos y en los banquetes eran pintados por grandes artistas. Y la mayoría

1850

eran redactadas por mujeres artistas más modestas desde su propio hogar. Seguramente el menú o lista de viandas es de invención mucho más antigua. En 1780 ya existían tal como se demuestra en el "Libro de comer" escrito por Motiño.

·En cocina destacaban Londres, Viena, París, Barcelona...

·En Barcelona destacaba el Hotel Internacional, el Café-Restaurante del Parque de la Ciutadella, Chez Justin, (el menú costaba cinco pesetas), el Continental en la Rambal de Canaletes, en la Plaza Catalunya, decorado por el pintor Junyent y regentado por Josep Ribas.

·Henri de Toulouse-Lautrec fue un destacado Barman, pionero en la elaboración de cocktails en Francia.

·El restaurante Maxim's, propiedad de Maxim Gallard, tenía un maître llamado Hugo y el menú costaba 30 francos.

·El Café Weber en París, era un híbrido entre restaurante y café. También llamado Chez Weber Tuvo un destacado maître llamado Charles Thiéblemont.

·Los grandes restaurantes españoles en Barcelona son el Grand Restaurant de France-Chez Justin, el Continental, y el Suizo.

·Modales en la mesa: la servilleta se desdobra a medias y en las rodillas (no en el pecho), no dejar nada en el vaso, partir el pan con la mano, dedo menique erguido en el postre y separado de los otros dedos, copas de diferentes tamaños. En París había 1400 restaurantes.

·Es el siglo de Oro y en su segunda mitad se afianzan los restaurantes y la gran cocina burguesa.

·La cocina francesa no se hace famosa hasta 1850 ya que hasta entonces tenía muchos detractores.

·Se desarrollan los restaurantes de alta gama en Gran Bretaña (1860) y Alemania (1890). Los restaurantes surgieron por la necesidad de una población que se desplazaba geográficamente por negocios. Los restaurantes de alta gama surgen como consecuencia de una fuerte tradición, cultura y disfrute culinario ya que existen grandes profesionales en las cocinas.

·La abolición de los gremios en el siglo anterior en Gran Bretaña comprometió el sistema de formación con aprendices en la artesanía, la cocina, la pastelería, carnicería... A partir de 1860 la cocina francesa se instaló en los hoteles de lujo británicos y en un pequeño número de restaurantes regentados por extranjeros en Londres. Cesar Ritz y Auguste Escoffier pusieron de moda, salir a comer fuera en restaurantes de hoteles. Se instalan restaurantes independientes de cocina francesa y otros de cocina italiana. Restaurantes famosos de Londres de esta época fueron The Café Royal, Romano's, The Criterion, Kettner's, Frascati... También había restaurantes famosos con menús tradicionales ingleses como por ejemplo Rules, Simpson's (ganó una estrella en 1974), Scott's... En 1880 las grandes capitales empezaron a ser atraídas por la industria hotelera, por ejemplo, el Hotel Savoy (1889), Claridge's (1897), Ritz (1905). Los restaurantes de hotel tenían cocineros franceses. Escoffier cocinaba en el Ritz. Otros chefs de restaurantes de hotel con cocina francesa famosos fueron Alexis Soyer (1809-1858), Charles Francatelli (1805-1876).

·Se produce la influencia de los fogones italianos en España. Proliferan los marmitones italianos que llegan a Barcelona con el auge de la burguesía.

·Modales en la mesa: Tras la Revolución Francesa sólo hay que desdoblar a medias, la servilleta. Hay que romper la cáscara vacía del huevo. No hay que dejarse nada en el vaso al final de la comida. Hay que partir el pan con la mano. Al llegar al postre, el dedo meñique debe estar erguido y separado de los otros dedos. Los comensales dejan de sujetarse la servilleta al pecho con un imperdible o metiendo un pico por un ojal, y se la colocan encima de las rodillas. La gente había aprendido ya a no mancharse al comer. Se colocan en la mesa atendiendo a un orden riguroso, copas de diferentes tamaños.

·La imprenta se utilizaba en las minutas de Palacio. Los tarjetones eran de cartulina blanca con la Corona Real en la parte superior. Minutas realizadas en Bristol, filete de relieve, timbrados y realzados en colores con un monograma grabado en acero y corona. La parte estampada en oro se componía de orla, corona, monograma y epígrafe de Menú de S. M. Luego, manuscritos, los nombres de los manjares, pero sin señalar fecha ni si el menú correspondía a comida o cena. Había minutas con corona, anagrama, lista de platos en francés, con fecha y sin mencionar los vinos. También había trípticos con listas de platos en francés, vinos en castellano y música del Real Cuerpo de Guardias Alabarderos.

·Casi la totalidad de los restaurantes estaban en París. Turistas ingleses y americanos quedaban maravillados con los restaurantes parisinos. Se empezaban a poner restaurantes en Nueva York, Philadelphia, Londres... El hecho simple de servir comida no era suficiente para denominarse restaurante, ya que para ayudar a pasar la bebida era habitual dar ciertos alimentos en posadas, tiendas de vino... En esa época no se consideraban restaurantes a los establecimientos que daban alojamiento a clientes y a caballos. Por esa razón Casa Botín cuando se fundó era posada y no podía considerarse restaurante hasta que dejó de dar alojamiento.

·Había cientos de Cafés y miles de bares. En la Dordogne al este de Burdeos había 828 posadas, 2661 tabernas, y 404 Cafés. En el norte de Francia (en Somme) había 411 posadas, 7089 cabarets y 188 Cafés. En Hérault y Montpellier había 580 posadas, 1289 tabernas y 881 Cafés que se convertían en espacios de consumo culinario, sociabilidad y también alguna pelea y alboroto, pero no eran restaurantes. Los restaurantes eran urbanos y prácticamente no existían en el medio rural.

·El restaurante Lapérouse, regentado por Jules Lapérouse fue una casa de comidas ubicada en el *Quai des Grands-Augustins* en el hotel de los condes de Vruillevart. Empezó como pequeño restaurante de barrio, pero al tener una gran calidad llenó sus catorce reservados con espejos, firmados con los diamantes de los anillos de célebres mujeres parisinas. Después su propietario fue J. Topolinski y posteriormente lo vendió a una empresa alimentaria japonesa.

·Destacaba el Hotel o Fonda de París, sito en la calle D. Jaime I, nº 44.

·La cámara frigorífica se inventó en Gran Bretaña y USA.

·Transporte: había Carretelas de ocho resortes construidas en París. Carretela de viaje construida en Burdeos. Se utiliza para viajar, pasear y para grandes ocasiones. Coupe de Gala construida en Francia. Mail Coach construido en Londres. Los demás vehículos estaban obligados a cederle el paso por los caminos. Drag construido en París. Las de servicio público, llevaban pintado en sus costados el nombre de las ciudades por donde hacían el recorrido. Britschka construido en París. Los asientos se pueden deslizar permitiendo a los pasajeros viajar tumbados. *Coupe D'Orsay* construido en París. El Sociable estaba construido en París, y recorrían los parques de las grandes ciudades y eran guiados por señoras.

·La ausencia de tenedor hacía necesaria la presencia de un trinchador oficial. Al introducirse el tenedor fue desapareciendo el oficio de trinchante, aunque se prolongó esta costumbre entre anfitriones ricos. Incluso actualmente hay restaurantes de alta gama con camareros trinchantes. Y en comidas familiares también es habitual que el anfitrión haga esta tarea.

·Se abren las primeras escuelas de cocina como la barcelonesa de Ángel Muro.

·Se instalan en España "las cocinas económicas (*a la Rumford*)".

·Los *reumer* (así se llamaban en el siglo XVII) eran para el vino blanco y eran de color, uso que no desapareció hasta finales del siglo XX. La copa para el champaña que se sirve al final se coloca junto a las demás, pero el vaso para el oporto con que se acompaña el postre se pone aparte en una bandejita. Al despedirse los invitados dejan una propina para los criados y el cocinero. En Francia se llama la "bonne main".

·Ya desde 1750 la cocina oficial española no existía debido a que imperaba la cocina francesa en la nobleza y alta burguesía porque la clase media sobre todo en el mundo rural seguía practicando

una cocina tradicional de transmisión oral sin recogerse en libros. Aparecen mercados en Madrid como el de San Ildefonso en 1834, San Felipe Neri en 1839, el de Caballero de Gracia en 1840 y el de la Cebada. Había buenos restaurantes como Lhardy y Fornos. De menor importancia eran La Fontana de Oro, La Gran Cruz de Malta, El Café Suizo, El Suicillo, Café de Rueda, Varela, Levante, Dos amigos... Las fondas comenzaron a aparecer en este siglo: Genieys, San Luis, Europa, Perona y Delicias de la Bética. Tascas con cocina popular como Caballero Blanco, del Carmen, del Postigo de San Martín, del Arco de San Ginés... En los hoteles hay buena cocina como por ejemplo el Hotel Inglés, Imperial, París...

·Teodoro Bardají chef aragonés escribió “La cocina de ellas” y “La cocina de fiestas”. Mariano José de Larra escribió “Fígaro” que trata del afrancesamiento en la mesa. En su artículo “El castellano viejo” describe una comida de la época. Otro artículo suyo fue “La fonda nueva”, allí critica negativamente el restaurante “Genieys”. En “Los dos amigos” denigra una fonda. “Fontana”, “La Fonda del Comercio”, “El Café del Príncipe”, etc. El gastrónomo doctor Thebussem, llamado Mariano Pardo de Figueroa (1828-1918). Su pseudónimo es el anagrama de la palabra “embustes” germanizado con la letra “h”. Escribió “Yantares y conduchos de los reyes de España”, “Cartas sobre el comedor y la cocina”, “Disertación sobre el arte culinario”, “Notas gastronómicas de la corte”, “Los alfajores de Medina Sidonia”, “La mesa moderna” que es un intercambio de cartas sobre cocina española entre el Dr. Thebussem y José de Castro Serrano que firmaba con el pseudónimo “un cocinero de Su Majestad”.

·Comían bien las clases aristocráticas y de alta burguesía. Comían barato y copioso y de alta calidad. Seis platos y seis postres. Ocho huevos 75 céntimos. Riñones de cordero 75 céntimos. Un kilo de carne 2 pesetas. Alcachofas 1 peseta. Un cuarto de kilo de jamón 35 céntimos. Un kilo de patatas holandesas 50 céntimos. Otro menú. Huevos fritos en buñuelos, riñones salteados al jerez, langostinos con salsa mayonesa, judías verdes a la mayordoma, roast-beef a la inglesa. 12 huevos 1 peseta. Un riñón de ternera 1 peseta. Un cuarto de botella de Jerez 1,25 pesetas. Kilo y medio de *roast-beef*, 3 pesetas. Dos kilos de langostinos 4 pesetas. Judías verdes medio kilo, 20 céntimos. 100 g de mantequilla, 4 pesetas.

·Protocolo en la mesa: la colocación de los invitados es fundamental.

·Destacaba el restaurante Philippe, que después se llamaría Chez Pascal.

·El término fonda se generaliza ya que antes se hablaba de posadas y ventas. Las fondas, que tienen comedor y sirven también comida para llevar, son establecimientos más esmerados, donde se alojan los viajeros, quedando las posadas para arrieros, trajineros y personas modestas. Respecto al origen de la palabra podría parecer que fonda viene de hondo, fondo que es la acepción de la Real Academia, quizás porque en su faceta de comedor podrían estar situadas en los bajos de las casas, incluso en lo que ahora llamaríamos semisótanos. Pero otros opinan que la palabra es nada menos que de origen griego (albergue) y pasó al árabe marroquí como *fendeq o fondac*, que todavía se utiliza. Fonda es término del mundo hispano que lo emplea como análogo de posada o comedor.

·El restaurante antes se llamaba fonda o casa de comidas. El lugar al que acudir para comer al mediodía por necesidades laborales o porque no se tenía hogar. En general se comía mal y barato en restaurantes de baja gama y allí celebraban fiestas las clases sociales bajas. En los de alta gama, había buenos chefs y maîtres.

·Se implantó el menú a la rusa donde el comensal sabía lo que se le iba a servir gracias a una tarjeta donde figuran los diferentes platos (minuta).

·*Gourmand o gourmandise* significaba paladar fino, y experimentar delicadeza en el gusto. Prefiere calidad a cantidad. Gourmet significaba en inglés criado. En Francia era el camarero responsable del vino (sumiller). Era un afinado vehedor de bebidas. Gastrónomo en griego significaba estómago y es una persona científica. Gastroanomo es hoy día el experto en anomia (alimentación moderna o comida basura con sal, azúcar, grasas trans, aditivos...

La gastrosofía estudia los placeres de la mesa (gastronomía), la

sensorialidad, la psicología del comensal, y el arte del comer. Gastrónomo y gastrósofo son sinónimos. Son entendidos en el arte del comer (cultura) y en los sentidos (tacto, gusto, olfato...) y en la psicología del comensal.

·Transporte: el tren permite a los reyes desplazarse con mayor comodidad.

·Transporte: las berlinas son más funcionales, suprimiendo la doble viga y las sopandas, sustituidas por los muelles elípticos.

·En Reino Unido, a las mujeres no se las admitía en los restaurantes. Las tabernas tenían mala fama. Es un lugar donde se vende el vino al plato, es decir, que puede el cliente sentarse en una mesa lo cual estaba prohibido en los cabarets.

·A México llegó la nueva cocina debido a la influencia francesa y española. Se basa en la utilización de productos frescos, de temporada. Elaboraciones sencillas para que el producto sea el protagonista, salsas suaves, puntos de cocción justos, mejor presentación y más imaginación, auge de los productos dietéticos, recuperación de recetas autóctonas y regionales.

·Había comedores de bóvedas pintadas con columnas, tapices y candelabros de bronce. Del techo colgaban arañas de bronce y cristal con muchas luces cada una. Mesas largas, *Plateaux o dressers* de mármol, jaspe y bronce con estatuas ecuestres, candelabros de plata maciza, ramos de flores...

·Había fondas y restaurantes en las estaciones de los ferrocarriles. Comían la "olla ferroviaria". Consistía en un cocido de legumbres con carne, chorizo, tocino y morcilla o de patatas con carne que se preparaban en una cacerola de hierro colado u olla de color rojo, cocida con el combustible de la locomotora. El abastecimiento de las ciudades era oficio de los trajineros que traían productos de otras regiones.

"¡parada y fonda... treinta minutos!". En estas fondas ferroviarias se comía con puntualidad y rapidez; en alguna bien y otras no pasaron de la categoría de cantinas. El chef Teodoro Bardají se inició en el oficio en la venta de la estación de La Encina, de la pedanía de Villena.

·El chef francés Marie-Antoine Carême refinó los principios culinarios e introdujo a la cocina en la era moderna. Fue el primero en organizar las técnicas culinarias y en sistematizar las recetas y los menús.

·El anfitrión presidía la mesa y a mayor distancia de él se ponían los comensales menos honrosos. El forastero prevalecía sobre los miembros de la familia. Y el convidado ocasional sobre el convidado habitual independientemente de la edad. Se tenía en cuenta la edad, antipatía, amistad, locuacidad, adustez, cultura, aficiones, belleza, poner juntos a parejas que se gusten... para convertir la velada en un éxito. El anfitrión entraba primero en el comedor e indicaba que se podía empezar a comer al desdoblar la servilleta. El pan se partía con la mano, no con el cuchillo. No se empezaba a comer ni beber antes de hacerlo el anfitrión, que también es el que indica el momento de levantarse de la mesa.

·Eran comidas largas, con servicio bien dispuesto y discursos, engalanadas y amenizadas por sextetos musicales. Había celebraciones de la alta sociedad y políticos. Se pusieron de moda las cartas y minutas redactadas en francés. Cosa bien distinta eran las comidas de diario en las fondas, con griteríos.

·El cocinero tenía el rango de Cocinero mayor, jefe de la real cocina y repostería.

·En Barcelona los hostales y restaurantes estaban en manos de suizos, italianos, franceses, sardos... Destacaron "el Hotel de Londres" en Reus, "la Fonda de l'Estrella" en Olot (comidas de más de cinco platos), el "Hostal dels Italians" en Girona, el "Hotel Flora" en Banyoles. Había hostales más sencillos y fondas más económicas. Por ejemplo "La Fonda Europa" en Granollers. En Barcelona también destacó el restaurante Martin, también llamado "Can Marten". Estaba en frente del Liceo, en la Rambla del Centro nº 5 en un piso de una casa en cuyos bajos estaba la Librería Verdaguer. El francés Jean Pince abrió un restaurante llamado "Can Pinsa" en la calle Raurich y después se cambió a la calle Fernando esquina con Raurich. Su chef se llamaba Jordi. El restaurante de alta gama "Lyon d'Or", cuyo propietario fue Enric Vilalta. El restaurante "Refectòrium" fue una *brasserie* dirigida

por Miquel Regàs. Estaba en la Rambla del Centro. De estilo modernista. Hacían cola para entrar.

·Destacaron el restaurante del Hotel Mundial propiedad también de Vilalta, para grandes banquetes. El restaurante “Nuevo Noé” en el paseo de Colón y en la plaza de Antonio López. El restaurante Gambrinus en la Rambla de Santa Mónica, frecuentado por alemanes. El restaurante “Gran Café Restaurante Pelayo” en la misma calle que su nombre esquina con las Ramblas. El restaurante Baviera (también llamado “Petit Pelayo”), el Café de la Alhambra en el Paseo de Gracia nº 25. Este local no estaba embaldosado y en el suelo había arena pareciendo un jardín polvoriento. Las casas de comidas, figones, tabernas... eran numerosos. “El Beco del Racó” en la calle Capellades cuyo chef era Ángel Martínez. “Casa Soler” en la Barceloneta cuya chef era Manuela, especializada en pescado y marisco recién pescado. “El Arco de San Agustín”, “El Sable” en la calle Rec Condal.

·Un café en “El Café Novedades” costaba 25 céntimos. Un arroz con pollo en “El Rovell d’Ou” de la calle Hospital valía 30 céntimos; un bock de cerveza en “Casa Moritz” de la plaza de Sepúlveda con un bocadillo de cervelas costaba 50 céntimos. Por 10 céntimos en el Petit Pelayo se tomaba un bock de cerveza y un filete con patatas y media botella de “Castell del Remei” costaba 50 pesetas; un paseo en berlina de una hora valía dos pesetas y en un fiacre (coche de caballos) una peseta. Se vestía bien por 20 duros. El mejor sastre llamado Martí cobraba 150 pesetas por cortar un traje perfecto y por 300 pesetas hacía el mejor traje de paño inglés. En el “Círculo del Liceo” había un restaurante que dispensaba café, licores, almuerzos, tertulias, salones de juego...

·Destacaban Cafés y cervecerías como “Els Quatre Gats”, “Gambrinus”, “Old Gambrinus”, “Moritz” (frecuentado pro alemanes), “Refectòrium” (se convirtió después a restaurante). Los franceses frecuentaban los restaurantes: Justin, Martin, El Suizo, Café Español... Los alemanes iban a Moritz, Gambrinus... Los ingleses frecuentaban el Petit Pelayo...

·Destacó el restaurante Marguéry, situado en el boulevard de la Bonne-Nouvelle. Había restaurantes famosos cerca del Palais

Royal, como por ejemplo Les Frères Provençaux, Chez Very, Beauvilliers, Petit Véfour... El restaurante Grand Véfour estaba regentado por el chef Raymond Oliver. El restaurante Drouant en la plaza Gaillon, donde se concedía el premio literario "Goncourt". El restaurante Lucas Carton en la plaza de la Madeleine. En España apareció a partir de 1815 la clase media, formada por profesiones liberales, ejercito, funcionarios, comerciantes, artesanos, propietarios de negocios, campesinos enriquecidos después de la desamortización de los bienes del clero.

·Destacaron escritores como Brillat-Savarin, Charles Monselet (gastrónomo sucesor de Grimod de la Reynière), Alexandre Dumas. Charles Monselet escribió "*Le Gourmet*". Eugène Chavett fue el propietario del restaurante parisino "Brebant".

·Raymond Oliver era el propietario del restaurante Gran Véfour, Magny en su propio restaurante, Vuillemot en su restaurante de la plaza de la Madeleine... Escoffier trabajó en el Hotel Savoy en el Hotel Carlton de Inglaterra. Escribió "*La Guide Culinaire*" para profesionales de restaurantes. También publicó "*Ma cuisine*" y "*Carnet d'Epicure*".

·Las fondas ("La Dolores" en Calatayud) y posadas (cerca de mercados) españolas y francesas tenían poca calidad y eran caras. Había que distinguir las posadas de itinerario de las de los pueblos y ciudades. Distinguir las que atendían tráfico de mercancías y las que atendían viajeros. También había postas, por donde discurría el correo real y las diligencias cambiaban las caballerías que a veces tenían posada adjunta y a veces no. En las ciudades había posadas antes de las puertas de las murallas para los arrieros de paso y también había posadas dentro de la ciudad. La entrada de mercancías en las ciudades debía de pagar portazgos y consumos lo que inducía al contrabando. El Ayuntamiento vigilaba esta fuente tributaria con multas de 2000 reales vellón al dueño de la posada del exterior.

·Los restaurantes de Madrid eran sucios con camareros zafios y son caros (seis duros).

Destacaban restaurantes como el Genieys, La Fontana, Los Dos Amigos, etc. Zaragoza tenía 50.000 habitantes. En Badajoz estaba

la fonda de Las Cuatro Naciones. En la Ramblas de Barcelona estaba el Restaurante Sícoris del Hotel Cuatro Naciones.

·Nace la sala-comedor en los Palacios, destinada a los banquetes públicos. El Intendente supervisaba el croquis de la mesa, que ya era compartida, para que el servicio tuviera previsto el lugar de cada comensal y evitar posibles conflictos diplomáticos. Los servidores del banquete tenían hebillas en sus zapatos, guantes blancos, y portaban rizos en el pelo. Se colocaban en las escaleras centrales. La iluminación del banquete se hacía con hachones de cera blanca, donde se iluminaba con lámparas de aceite y después de gas hasta que hubo luz eléctrica con Alfonso XII. A pesar de la luz eléctrica, la mesa continuaba adornándose con bujías en candelabros.

·Se inventa la tortilla española (con cebolla) por Zumalacárregui, en una posada navarra.

·Aparecen nuevas fábricas de loza y porcelana. Se importa cristal y cerámica de China. En Francia destacan la proliferación de nuevas fábricas de porcelana. En el comedor real también hay piezas de cobre y bronce.

·Los reyes comían en las antesalas de sus habitaciones.

·Los cocineros dependían directamente del Intendente General de la Casa Real. El cocinero mayor también era jefe de repostería.

·En Madrid había merenderos populares. Y también abundaban las tabernas (restaurantes para la gente popular y llana), ya que antes en las tabernas solo se bebía. En Madrid había mesones, fondas, tascas... por ejemplo el Mesón de Paredes del Tío Lucas. Había botillerías o establecimientos donde se vendían refrescos, helados... eran tiendas con aspiraciones de café. Desaparecieron en 1838. Las alojerías vendían tentempiés. La aloja o hidromiel era una bebida aromatizada que se solía mezclar con vino. Los Cafés sustituyeron a la alojerías y botillerías.

·En los Cafés, el cliente podía permanecer el tiempo que quisiera, mientras que las botillerías eran lugares de paso con

puertas iluminadas con candiles o velones. En las botillerías se despachaban bebidas alcohólicas como la aloja, hipocrás, carraspada, licores, aguardiente, y vino... también servían chocolate con bizcochos, leche merengada, naranjada, agua de cebada. Ejemplos de botillerías: Los Valbases, Canosa, Pombo, Prado...

·Las botillerías se transformaron en Cafés tal como ocurría en París, Roma, Viena, Berlín. Los primeros Cafés de Madrid se llamaron Santo Domingo, San Antonio, San Luis, La Alegría, de Levante, del Príncipe, Lorenzini o de la Victoria, La Fontana de Oro (fue café y fonda), Suizo, de Fornos, Nuevo, de Venecia, Santa Catalina, Iberia, Imperial, Oriental, Columnas, Universal, Correos, Madrid, Recreo, Praga, Helvético, Cervantes, Brillante, Nuevo del Siglo, Platerías, Estrella, Esmeralda, París, Francia, Santa Cruz, la Concepción, la Unión, Zaragoza, de las Colonias, de la Universidad, San Joaquín, San Mateo, Filipinas, Bilbao, Colón, Santa Bárbara, Hortaleza, Inglés...

·Destacaban las fondas como Genieys, Europa, Leones, Postigo de San Martín, Perona, París, Noble Habana, Comercio, Dos Amigos, Parador de la Higuera (fundada en 1622) ... Se comía mal en ellas y la decoración era fea y mal servicio y pobre higiene y limpieza. En 1850 se inician las comidas con abono. La repostería tenía alta calidad.

·Las Fondas de más lujo como Fontana de Oro suelen cobrar por comida de 10 a 80 reales. Otras fondas servían comidas a precio fijo como Caballo Blanco, Santa Ana, Lhardy (fonda y pastelería), San Luis, las dos Suizas.

·Madrid no tenía hoteles, solo fondas y casas de huéspedes (posadas secretas que se distinguían por su papel blanco en los extremos de los balcones). En cambio, había muchos restaurantes y Cafés.

·Los establecimientos de comidas y bebidas se dividían en restaurantes, tabernas y merenderos.

·En España había tabernas y botillerías y Cafés.



RESTAURANT LHARDY.

En Madrid

1850

·Aparece el comedor, ya que anteriormente en el siglo XVI los burgueses, señores y reyes comían en su antecámara. Los comensales se colocaban en un lado de la mesa dejando libre el otro para colocar fuentes y bandejas, en los banquetes. En cambio, la mesa familiar era rectangular. La mesa se cubría con un mantel blanco hasta el suelo. Se ponía un plato por cada comensal, encima del plato el cubierto, un panecillo y tapándolo todo, la servilleta planchada con mucho almidón. No se ponían vasos ni copas. Cada vez que se quería beber había que pedirlo y traían vasos o copas ya servidos en una bandeja que se retiraba en seguida. En Francia y España se colocaban en la mesa una serie de platos que quedaban permanentes. En los banquetes había dos mesas, una para damas y otra para caballeros. Con Isabel la Católica las damas y caballeros comieron juntos. Antes de empezar a comer se lavaban las manos en palanganas de plata y se rezaba el Benedicite. Estaba permitido escupir en el suelo. Los hombres comían con el sombrero puesto. En la mesa del rey se servían más de un centenar de platos y lo que sobraba lo consumía la servidumbre de palacio y también eran vendidas a los versalleses en unas tiendas.

·Se crean las cocinas de hierro con fogón interior, chimenea y horno integrado que funcionaban con carbón de leña o de piedra. Proliferaron en España restaurantes y Cafés tertulia. Se practica el servicio a la rusa (inventado por Alexander Kurakin) y se va abandonando el servicio a la francesa en los restaurantes (o al menos disminuyendo el número de platos) aunque sigue practicándose en las casas de los nuevos ricos burgueses. Como se vende plato a plato bajo pedido es entonces en el servicio a la rusa cuando aparece el fenómeno de “la carta”. Los platos ya no se quedan todos en la mesa. Las fuentes no llegan a la mesa y se emplatan en cocina. En el servicio a la rusa se focaliza la atención en el sabor (recién hecho) y predominaba lo visual. En el servicio a la francesa el orden de los platos es de los más ligeros a los más fuertes volviendo otra vez a los más ligeros para acabar en el postre. Por ejemplo, sopa o entremés seguido de pescado y carne asada (con un sorbete previo) para continuar con verduras y finalizar con el postre.

·Aparece el maridaje de los vinos empezando por los ligeros, después los de más cuerpo y finalizando con vinos dulces. La carne y el pescado nunca van en el mismo plato, al contrario que en los siglos anteriores. Los jefes de sala se encargan de flambeear, cortar, trinchar y otras acciones complementarias a la labor de cocina, en un velador o mesa cercana a los comensales. Saben idiomas y dan un excelente trato a los comensales. Ejemplos de jefes de comedor fueron por ejemplo Alexandre de la Tour d’Argent y Albert de chez Maxim’s. Tango los jefes de sala como los de cocina adornan los platos como si fueran verdaderas obra de arte emulando a monumentos antiguos.

·Se inventa la amasadora, en el Imperio Austrohúngaro.

·El soplete es inventado por Robert Brunsen.

·Se inventaron los armarios calientes.

·Se inventó la mantecadora.

·La salamandra se inventó en Francia.

·La picadora la inventó Karl Drais en Alemania

·Aparecían nuevas fondas en Madrid.

·En este siglo, aparecen revistas especialidades como "*La Salle à manger*" y "*L'Almanach de la table*" y tienen lugar en los restaurantes las llamadas "cenas literarias".

·Se desarrolla la industria agroalimentaria.

·Crece la crítica gastronómica siguiendo a los críticos del siglo anterior, como Grimod de la Reynière y Brillat Savarín. Críticos famosos fueron: C. Monselet, A. Scholl, el barón Brize, L. de Fos, Fulbert-Dumontiel, M. Rouf, Curnonsky, A. de Croze, H. Clos Jouve, L. Bignon, J. B. Reboul, A. Caillat, A. Dugléré, E. Nignon, N. Marguery, Favre, P. Gilbert, E. Fetu, Escoffier, P. Montaigner.

·Surgen los hoteles (Savoy, Claridge...), balnearios (con restaurantes, casino y teatro), cruceros y el turismo de lujo impulsado por el desarrollo del transporte y el ferrocarril. Se crea la primera Escuela de Hostelería, en Niza. En los restaurantes de esta época se servía a la francesa, pero no como en el Antiguo Régimen, sino que el camarero presentaba la fuente al comensal que se servía por sí mismo. También a la inglesa (el camarero sirve a los comensales con una pinza formada por una cuchara y un tenedor) y servicio a la rusa (gracias a un trincherero)

·A los restaurantes acuden burgueses y gastrónomos. Aparece así la figura del cocinero de restaurantes, donde se daba comida más elaborada y que todavía solían ir la gente popular porque a los más ricos se les seguía sirviendo la comida en su propio domicilio o bien en las habitaciones o en salones de los hoteles alquilados con la finalidad de servir de comedor.

·En los lugares de flujo de personas (ferias...) había mesones, posadas o fondas y casas de comida.

·La toma de té (con pastas y otras bebidas) se puso de moda, a las tres de la tarde en las habitaciones reales.

- El buffet se servía a las doce de la noche.
- Había dos clases de comidas: por un lado, la popular o de diario; y por otro, las rituales, las espontáneas, como las lífaras (convites), y las fijas (fiestas, romerías...). La cultura de comensales se manifestaba en el acto de comer de las viandas preparadas por las guisanderas.
- Nace la industria publicitaria y la literatura gastronómica y potencia el aumento de restaurantes.
- El Caballero D'Albignac se dedicaba a ir por las casas aristocráticas de Londres, sazónando ensaladas.
- Alejandro Dumas escribió "Gran diccionario de la cocina".
- Destacaron gastrónomos como por ejemplo Cambacérès, Camerani, Mademoiselle Mars, Alexandre-Balthazar Grimod de la Reynière, Brillat-Savarin...
- Un indicador de la clase social a la que se pertenece, lo constituyen los modales y las normas de protocolo seguidos en los restaurantes. La buena educación en la mesa era un signo de alta clase social, con mayor trascendencia que la cantidad y calidad de la comida y las técnicas culinarias adoptadas. Otros distintivos de la clase social alta eran comer caza, utilizar especias en la cocina, así como alimentos caros, exóticos.
- Aumenta el número de restaurantes y disminuyen el número de tabernas. Los Cafés se transforman en salones de té y los merenderos en verdaderos restaurantes. En las casas de comida de baja categoría como figones y mantequerías se elaboraba comida casera bien preparada y a bajo precio que contrastan con los grandes restaurantes de lujo de París como el Café Anglais, o el Café Riche con cartas largas y de excelente materia prima. Es decir, la gastronomía se democratiza y todas las clases sociales pueden acceder a ella, ya sea en restaurantes famosos o en humildes figones.
- Comidas de lujo con mantelerías de hilo y damasco de seda,

1850

tejidas en Lyon. Cristalería de Bohemia y Baccara, la vajilla de Sèvres en su azul marino característico, ribeteada de oro y pintada a mano con escenas de Valençay. Cubertería de Odier (histórico platero y orfebre de Luis XIV). –Camino de mesa y candelabros de Thomire (el gran bronceador del Imperio).

·Destacaron gastrónomos como Charles Monselet, Edouard Nignon, chef del “Hermitage” de San Petersburgo y de “Larue” de París; Lucien Tendret.

·Fue importante la invención de la conserva por François Appert (no confundir con su hermano Nicolás). Y la industrialización del azúcar de remolacha por Benjamín Delessert.

·Las funciones de Panetero, Cava y Cerero las desempeñaba el Ramillete.

·Aparece el binomio restauración-turismo que se ve impulsado por el desarrollo del sector del transporte, del turismo (ingleses acaudalados que visitan Francia, Grecia o Italia, por ejemplo). Al principio estos turistas alquilaban casas y contrataban el servicio (alta aristocracia) y posteriormente empezaron a alojarse en Hoteles (burguesía).

1851

Un anónimo escribió “*La cuynera catalana o sia reglas utils, fàcils, seguras y econòmicas per a cuynar bé*”, en Barcelona.

1852

·Se escribe en Madrid por un autor anónimo “El Manual de Cocina”.

·Un sobrino nieto de Appert llamado Chevalier-Appert, inventó el autoclave.

1853

·Confort: se inventó el ascensor movido por vapor.

1854

Un antiguo discípulo de Brillat-Savarin (anónimo) en Barcelona escribió "Novísimo diccionario manual del arte de cocina".

1856

·Destacó el restaurante Chez Véry y también Les Frères Provençaux, Chez Doyen, Chez Véfour o Le Grand Véfour.

·Cerró el primer Café de París.

·Urban Dubois escribió "La Cuisine Classique".

1857

·Garciaarena y Muñoz escribieron en Madrid "La cocina moderna".

·Se descubrió una máquina que producía hielo artificial.

1858

·Se inauguró en París el Café Tortoni.

·Cabrisas escribió "La cocinera catalana y cubana".

·C. Monselet y A. Scholl fundaron la revista "*Le Gourmet*".

1859

·Se instaló en Barcelona "El café español" en la Plaza Real.

·José Maillet en Barcelona publicó "El confitero moderno".

1860

·Crecimiento de restaurantes de alta gama en Gran Bretaña y de hoteles de lujo.

·Se inventó el congelador.

·El exprimidor de cítricos se inventó en USA.

·En algunos pueblos, eran las casas de labradores ricos las que daban posada y comida, sobre todo en poblaciones con feriales de ganado. Hubo otras muchas casas de comidas, distribuidas en los pueblos por donde pasaban esos caminos que se fueron transformando desde hace algunas décadas en pequeños restaurantes, que se abrieron en lugares de paso con el impulso del trazado de las carreteras.

·Un anónimo escribió en Vic, "Avisos o sian reglas senzillas a un principiant cuyner o cuynera adaptadas a la capacitat dels menes instruhits".

·Aparecen nuevas fondas, hoteles, restaurantes, mercados, ferrocarriles... cada vez con mayor higiene y calidad de servicio, según la Guía de Zaragoza.

·Entre 1860 y 1931, los banquetes políticos se habían puesto de moda en París.

·Con la aparición de los hoteles, balnearios, cruceros y el turismo de lujo, de nuevo se distinguen las clases sociales por el capital del que puede disponer cada individuo.

1861

·Mariano Muñoz escribió "La cocina moderna según la Escuela francesa y española" en Madrid.

·Zoppetti explotaba su Fonda de Europa. Contaba con un patio, jardín, pozo, corral para caballerías y carruajes, planta suelo, tres pisos más boardillas, bajo para cocina y utensilios de pastelería, fabricación de chocolate y tres caños para bodegas y carboneras.

Unas sesenta y cuatro habitaciones, más café, restaurante y sala de lectura.

·Se inauguró un gran restaurante en Barcelona “Chez Justin” también llamado “Grand Restaurant de France” en la plaza Real nº 12. En 1896 el almuerzo costaba cuatro pesetas y la cena cinco. Monsieur Justin enseñó a comer a la francesa, de forma refinada, a la alta sociedad de Barcelona. Su maître se llamaba Antoine y sugería menús armonizados con vino. Era amable con los camareros y los clientes. Se trataba de un establecimiento confortable, con comedor en un patio interior con una claraboya y varios salones particulares. La mantelería era fina, de hilo, la vajilla de la ciudad francesa de Limoges y la cubertería de plata. Era muy difícil entrar a trabajar allí, requiriéndose para ello de recomendaciones y pagando 500 pesetas para entrar a trabajar, en lugar de cobrar un salario desde el principio.

·Otros restaurantes de Barcelona fueron “El Café Continental”, “El Suizo” (en 1866 pasó a ser restaurante). “Chez Martin” y “Maison Dorée”.

·Destacan Cafés en Barcelona como “El Océano” en la Rambla, “El Bretón” en la calle Baja de San Pedro, “El Café Inglés” en la calle Fernando, “El Gambrinus” en la Rambla de Santa Mónica, “El Espanyol” en la plaza Real, y “El Café Suizo” en la plaza Real.

1864

En Londres se creó el primer establecimiento de comida rápida “*Fish and Chips*” y este alimento se extendió debido al desarrollo del ferrocarril y la aparición de los barcos pesqueros de vapor.

1865

·Se dejan de llamar poco a poco posadas, fondas y mesones para llamarse hoteles como por ejemplo París, Madrid, Londres, Perla...

·Se inaugura el Café Royal.

·En Madrid destacaba El Gran Hotel París. La gastronomía empezó a cambiar con la presencia en España de cocineros extranjeros, franceses e italianos.

·Se estableció en Filadelfia el restaurante *Bookbinder's*. Podría decirse que en esta época ya existía el turismo gastronómico puesto que venían viajeros (americanos, sobre todo) de propio a comer a restaurantes famosos como *Les Trois Frères Provençaus* (fundado en 1876), el *Véry's* y el *Grand Véfour* (inaugurado en 1784 y todavía existe en la actualidad). Hasta ahora los restaurantes estaban reservados solo para la gente pudiente y contaban con salas privadas para comer sin ser vistos. No solo estaban en Francia sino también en aquellos lugares donde imitaban la cocina francesa como Londres, Berlín y Nueva York. Después de esta fecha (100 años después de la creación del primer restaurante) tuvieron acceso a los restaurantes las clases más bajas de la sociedad.

·Inauguración del restaurante de hotel "Café Royal". A los restaurantes de hoteles se les denominaba como "Grand Restaurant".

1866

·Entre 1866 y 1884 aparecieron 116 nuevas empresas hosteleras en Londres.

·Vino a Madrid el cocinero Genieys, de familia encumbrada, que bastante más tarde abre su conocido restaurante (precios desde ocho reales).

·Destacan gastrónomos como Mariano Pardo de Figueroa y Dionisio Pérez, que escribieron bajo el seudónimo de Doctor Thebussem y el Post-Thebussem. Periodistas de temas sociales que se acabaron especializando en gastronomía, como José Gutierrez Abascal (Kasabal) y Ángel Muro.

- Transporte: George Pullman creó los vagones restaurante en los trenes en USA. Le llamo "hotel sobre ruedas" con el nombre de "President" que contaba también con un vagón cocina y varios vagones cama.
- Jules Gouffé escribió "Le livre de Cuisine" tratando de orientar a los profesionales en cómo debe funcionar un restaurante.
- Jules Gouffé fue chef y pastelero discípulo de Antonin Carême. De 1840 a 1855 Gouffé dirigió un restaurante en el barrio Saint-Honoré. Fue chef de Napoleón III. En 1867 fue chef del restaurante Jockey Club. Publicó "Libro de cocina".
- En Málaga, Guillermo Moyano publicó "El cocinero español y la perfecta cocinera".
- Destacó el restaurante Maison d'Or que después se llamaría Maison Dorée. Su cocinero fue Casimir Moisson. En la Guía de París se decía que tenía la mejor bodega de Francia con más de 30000 botellas. En frente estaba el Café Anglais, cuyo chef era Dugleré. Otros restaurantes importantes fueron Magny, en la Rive Gauche y La Tour d'Argent.
- Destacó el chef del restaurante Jockey de París, Jules Gouffé. Escribió el libro "Le Livre de cuisine".
- Destacaban gastrónomos como por ejemplo el Barón Ildefonse-Léon Brisse. Vivió sus últimos años en la posada Gigout en el pueblo de Fontenay-aux-Roses. La chef era Mère Gigout. Allí el Barón, aunque no lo era en realidad, escribió "Trois cents soixante six menús du baron Brisse".
- Transporte: nacieron las Compañías Wagons Lit. Orient Express.
- Se imprimen los menús en francés.

1868

·Transporte: George Pullman lanzó el modelo “Delmonico”, con vagones restaurante de alta cocina. Los menús del coche eran preparados por chefs del famoso restaurante Delmonico de Nueva York. El primer restaurante de Estados Unidos, ubicado en la ciudad de Nueva York, se llamó Delmonico’s. Este establecimiento servía comidas y bebidas, además poseía una cajera y fue el primero de una cadena de doce establecimientos.

·Charles Albert Tellier fue el inventor de las bajas temperaturas para la conservación de los alimentos. Se transportó por primera vez en barco (que partió de Ruán) un refrigerador lleno de carne helada.

1869

·El conde de Rodalquilar, que fue el primero en traducir al español “La fisiología del Gusto de Brillat-Sarvarin” escribió “La gran economía de las familias”.

·El libro “La gran economía de familias, arte de arreglar y componer los sobrantes de las comidas de un día para otro, hecho por un gastrónomo jubilado” fue escrito por el Conde de Rodalquilar, y fue traducido por Jules Gouffé.

·Alexandre Dumas, gastrónomo y chef escribió “*Le Grand Dictionnaire de Cuisine*”, (El diccionario del arte de coinar) En su libro se recogen recetas de Dugleré en el Café de París, Gouffé en el Jockey Club, y Verdier en la *Maison Dorée*.

·En Madrid, El Conde Rodalquilar escribió como Anónimo, “La gran economía de las familias. Arte de arreglar y componer lo sobrante de las comidas de un día para otro”.

- Crecimiento de restaurantes de alta gama en Alemania y de hoteles de lujo. A diferencia de Gran Bretaña, Alemania no abolió los gremios de artesanos hasta 1868.
- Se creó la primera cadena de restaurantes de comida rápida llamada "*Harvey Houses*".
- El marmitón Urbain Dubois, trabajó en el Café Anglais y en el Roger de Cancale. Dubois fue chef del príncipe Orloff de Rusia e impuso el servicio a la rusa en la alta cocina francesa y escribió "*Cuisine Classique*" y "*Cuisine Artistique*".
- Aparece la copa del Rin, de color rojo, azul o verde. Y la copa escandinava recta y lisa.
- Se inaugura en Madrid el mercado de la Plaza de la Cebada (hoy desaparecido) y el mercado de los Mostenses.
- El restaurante "Voisin" de París ofreció un menú de rata, asno, elefante, canguro, camello, oso, lobo, gato... El propietario de este restaurante llamado Braquessac hizo un maridaje de vinos con estas viandas.
- Hay quejas y polémica social debido a que las mujeres trabajara en los restaurantes y pedían que volvieran a los fogones de sus hogares acusándolas falsamente de todo, incluso de robar. Una cocinera costaba de 120 a 200% menos que un hombre. Los restauradores poco a poco comprendieron que era más rentable contar con una mujer en sus cocinas.
- Hubo crisis alimentaria y racionamientos, se sacrificaban ratas, caballos, asnos, gatos, perros... El zoológico del Jardín des Plantes vendió sus animales a los mejores restaurantes.

1872

El restaurante Prunier, se inauguró en París en la rue Duphot, cerca de la place Vendôme. También existía otro con el mismo nombre en Londres. Destacó también el Café Pousset. La cuenta que se pagaba en los restaurantes se denominaba “ardoise”.

1873

·Carl von Linde construyó en Munich la primera máquina refrigerada dotada de compresor que pronto utilizaría ciclo continuo de amoníaco

·En Londres se abrió el primer restaurante.

1874

·Se inaugura el restaurante “Byzantine Criterion”.

·En Madrid destacaba el restaurante Fornos. En el restaurante Fornos de Zaragoza se daba también hospedaje desde 5 ptas. Y cubiertos desde 10 reales. El restaurante Fornos, era el sucesor de la antigua Fonda de Cans, en el nº 27 de la calle Cuatro de Agosto de Zaragoza y ofrecía hospedaje y cocina española y francesa.

·La palabra restaurante llegó a USA, traída por el refugiado francés de la revolución Jean Baptiste Gilbert Paypalt que fundó el primer restaurante francés en ÚSA llamado “Julien’s Restorator” aunque el primer restaurante (no francés) de USA fue otro.

1875

·La antigua posada Lleida de Graus (Huesca) se convierte en hotel y restaurante. Y lo mismo en Serraduy (Huesca), con Casa Peix. En Sarvisé (Huesca) destacaba Casa Frauca.

·El diccionario enciclopédico afirmaba que los restaurantes eran específicamente de París, solamente o bien de grandes ciudades.

Muy distinto que, en el caso de las Fondas y tabernas, que estaban distribuidas por todo el país.

·Rodríguez Villa escribió “Etiquetas de la Casa de Austria”, donde explica como eran los servicios en la mesa real (oficios de la boca o dependencias de Palacio). Por un lado, la cocina donde se condimentaban los guisos. Por otro lado, la panetería donde se cocía y condimentaba el pan. La cava o bodega que guardaba los vinos. La sausería o salsería donde estaban los cubiertos y condimentos para aderezar algunos platos. Y la tapicería que atendía a preparar muebles y alfombras para los banquetes.

1876

·Se inaugura el famoso restaurante “*Les Trois Frères Provençaus*”.

·Fred Harvey inauguró en una estación de ferrocarril en Kansas (USA) el primer restaurante autoservicio (una especie de Café o cafetería).

·El barco “*Le frigorifique*” transportó alimentos en el interior de frigoríficos con bloques de hielo industrial, desde Francia a Buenos Aires.

1877

·En Huesca, destacaba el Gran Hotel de la Unión, dirigido por Manuel Chaure, que doce años más tarde aparece también al frente del restaurante Madrid, en el balneario de Panticosa.

·Charles Monselet, escribió “*Lettres Gourmandes*”.

1878

La cocina catalana es la más culta y antigua de España tal como dice en el Llibre de Sant Soví y en el Llibre de Coch. En Cataluña destacaron gastrónomos como Josep Pla y Manuel Vázquez Montalbán.

1879

“*Les classiques de la table*” fue escrito por Fermin Didot.

·Juan Valera escribió “Regeneración nacional por virtud de la gastronomía y de otras artes castizas de bienestar y lícito deleite. Correspondencia epistolar del doctor Thebussem y su pariente Juan Fresco”. Juan Fresco era el pseudónimo que utilizaba Juan Valera.

1880

·Confort: se inventó el ascensor eléctrico.

·Proliferan los hoteles en las grandes capitales.

·El servicio a la rusa se impone con tres variantes llamadas servicio a la inglesa, con veladores, y a la francesa. El *maître d'hôtel* es el personaje central del restaurante (corta y flambea en sala). Cumple con un papel pedagógico porque enseña a la burguesía “el arte de vivir” como la aristocracia. La literatura gastronómica se propone iniciar a las personas poderosas en los placeres de la buena comida. Nacimiento y desarrollo del turismo gastronómico.

·Confort: T. A. Edison inventó las bombillas incandescentes.

·Entre 1880 y 1890, Fred Harvey y John R. Thompson fueron los primeros en establecer las grandes cadenas de restaurantes. Para dar respuesta a la demanda de los numerosos restaurantes en las grandes ciudades, se vieron en la obligación de crear escuelas especiales, donde se impartía una enseñanza profesional para

preparar personal capacitado en las distintas tareas que se debían desempeñar en estos establecimientos.

·Se abren las primeras escuelas de cocina como la barcelonesa de Ángel Muro.

·Se instalan en España “las cocinas económicas (a la Rumford)”.

·La Fonda París de Zaragoza se transformó en Hotel, en la calle D. Jaime nº 44, con el nombre de Lyon d’Or.

·Se crean cadenas hoteleras y a empresas grandes de catering de alimentos industrializados.

·El hornillo se inventa en Alemania, Suecia y USA, primero alimentados con aceite y después con diversos combustibles.

·Desarrollo de las técnicas de cocción. Utilización del frío en la cocina.

·Raymond Oliver consigue que la cocina y los cocineros tengan presencia en los medios de comunicación.

·Creación de la Academia Culinaria y creación de las primeras escuelas hoteleras francesas (Niza, Thonon, Toulouse, París, Estrasburgo...).

1881

El gran café Ambos Mundos abrió sus puertas en el Paseo de la Independencia, y cerró en 1955. De estilo clásico ecléctico, con sus columnas historicistas de fundición, lo había decorado el pintor Alejo Pescador.

1882

Ramón Langlien escribió en Barcelona “La escudella catalana”.

1883

Favre escribió “*Le Dictionnaire Universel de Cuisine*”.

1884

El primer sándwich de hamburguesa se inventó en Wisconsin (USA) por Charlie Nagreen.

1884

“El Practicón” (dirigido a chefs españoles, italianos, franceses, alemanes, ingleses...) fue escrito por Ángel Muro. Hasta 1928 tuvo 34 ediciones sucesivas. Otro libro suyo fue “el Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras”.

1884

Hoseph Favre escribió su obra “*Dictionnaire universel de cuisine et de hygiène alimentaire*”.

1884

El restaurante Weber tuvo un famoso maître llamado Monsieur Charles. Lo frecuentaban gastrónomos como León Daudet, Santiago Rusiñol, Marcel Proust, y Claude Debussy.

1885

·Se inventa el primer restaurante de autoservicio llamado “New York Exchange Buffet”.

·Jules Gouffé escribió “El libro de cocina Comprende la cocina casera y la gran cocina”.

·Se inventa el primer restaurante autoservicio llamado “*New York Exchange Buffet*”.

1886

·En Huesca destacaba la casa de huéspedes Petit Fornos (Coso Alto, nº 21), con cocina española y francesa, que en 1904 ofrecía por 2 pesetas un menú de cuatro platos y tres postres.

·John Pemberton inventó la Coca-cola, con una mezcla de coca y semilla de nuez de cola.

1888

Se inaugura en Nueva York la cadena de restaurantes de comida rápida (*Childs*) que en 1920 ya tendría más de cien establecimientos.

·Se inauguró el restaurante Pompidor en la Plaza Real. En 1903 abrió "*La Maison Dorée*" en la plaza de Cataluña. Imitaba al restaurante Maison d'Or de París inaugurado en 1881 y que sustituyó al Café Riche de París. En la Maison Dorée de Barcelona ofrecían un cubierto de cuatro entradas, que valía un duro. Su chef fue Blancher.

·El primer music-hall se llamó "Folies Bergère" en la calle Escudillers.

·En Madrid, Mariano Pardo de Figueroa y José Castro y Serrano escriben "La mesa moderna. Cartas sobre la cocina y el comedor".

·Mariano Pardo de Figueroa criticaba los *plateaux* o adornos de mesa que impedían comunicarse con el comensal de enfrente; los antihigiénicos reposacubiertos; el servicio de posturas del camarero detrás de cada invitado, que entre uno y otro introducía su brazo para servir o escanciar vino o agua molestando a todos. Decía que habría que servir una fuente para cada tres comensales y no molestarles más; el servilletero de aro, que perpetuaba la suciedad, etc. Firmaba con el alias de Doctor Thebussem leído, a la inversa Doctor "Embuste". También destacó Dionisio Pérez, que firmaba como "El Post-Thebussem". También escribió "Disertación sobre el arte culinario", "Yantares y conducos de los Reyes de España", y "Notas gastronómicas de la corte".

1889

·Se realizaba “take away”, es decir, comida para llevar a casa. Los traiteurs llevaban a las casas y a las fondas y hoteles donde se hospedaban sus clientes comidas preparadas, proporcionándoles en su caso hasta cubertería de plata, que luego pasaban a recoger los aprendices.

·Se realiza la segunda edición de “La mesa moderna: cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entra el Doctor Thebussem y un cocinero de S. M. que se hacía llamar José de Castro y Serrano.

·Se inaugura el Hotel Savoy en Inglaterra. El hotel y restaurante Ritz es el primero en instalar cuartos de baño en las habitaciones y establece un sistema personalizado de atención al cliente de forma especial. En el Hotel Statler en Buffalo, USA, hubo baño en 1908 y en el Hotel Palas de Madrid en 1912.

·Enfrente del restaurante Larue estaba el restaurante Durand con una buena bodega de Borgoñas. En frente del restaurante Durand se produjo un intento de conspiración mediante un golpe de Estado y Émile Zola escribió su obra J'accuse en una mesa de este local que cerró en 1914.

·Se celebró el banquete a los alcaldes de Francia. Hubo 22.295 comensales y la minuta fue servida por el famoso restaurante casa Potet et Chabot. Sirvieron la comida 1800 maîtres d'hôtel, 3.600 camareros. 300 sirvientes para lavar la vajilla... Nunca antes se habían reunido tantos comensales en una comida. En 1905 las sociedades mutualistas francesas superaron la cifra: 40000 comensales.

·El protocolo en los banquetes era el siguiente: cada invitado recibía al llegar a la casa una tarjeta con el nombre de la dama que le acompañaría a la mesa. Todos ofrecerán su brazo izquierdo a la señora que les corresponda exceptuando los militares de uniforme que ofrecían el derecho para tener libre la empuñadura del espadín que llevaban sobre el costado izquierdo. Hasta tomar asiento todos llevaban guantes. Los hombres lo guardaban en

1890

su bolsillo y las mujeres en la mesa al lado del abanico. Las damas comían y bebían poco y no comían queso. El servicio era ceremonioso. Cada uno tenía su lugar en la mesa según sus títulos y categoría y esto generaba muchos conflictos. La indumentaria de las mujeres en la mesa seguía un riguroso protocolo en tipo de vestidos, bordados, joyas, turbantes...

·Algunos chefs franceses abren restaurantes propios en Gran Bretaña (sobre todo Londres), Alemania y USA. En 1890 ya había 5000 cocineros franceses cocinando en casas de élite, clubs, hoteles y restaurantes.

·La dieta de las comidas populares de diario era pobre y monótona y contrastaba con la aristocracia, la alta burguesía y las clases medias de profesionales de las ciudades donde el acto de comer representaba una satisfacción y un disfrute y podían permitirse pagar el cubierto.

·El restaurante Maxim's se inauguró en la rue Royale cuyo propietario era un barman del bar americano Reynolds llamado Maxime Gallard. Después, Maxim's fue propiedad del modisto Pierre Cardin. En 1981 su entonces propietario François Vaudable lo vendió a Pierre Cardin, quien desarrolló su faceta internacional.

·En Zaragoza destacaba el Restaurante París, a cargo del cocinero Raimundo Cans, sito en la calle 4 de agosto nº 27) con menús desde ocho reales. Adjunto a este restaurante se hallaba el Gran Restaurant de Fornos, calle 4 de agosto 29, 31, 33 y calle Cinegio 1, propiedad de Justo Mata, y el menú costaba 5 pesetas.

·En las estaciones de tren había fondas con cocineros, franceses, italianos y españoles. La Fonda Universo de Zaragoza celebró un banquete al precio de 20 pesetas el cubierto.

·En París siguen vigentes los recetarios de Urbain, Dubois, Jules Gouffé, Joseph Favre... y aparecen grandes chefs como Auguste

Escoffier que fue chef de Káiser Guillermo II; Édouard Nignon, y Prosper Montagné.

1891

·En los restaurantes predominaba el alquiler respecto a la propiedad del establecimiento. En Zaragoza destacaba El Café Español, sustituido por el Gambrinus.

·Gaudencio Fortis era dueño del Hotel Universo en Zaragoza y tenía menús como éste: chuletas de cordero a la jardinera, 1 pta.; id a la milanesa, 1 pta. Pastelitos a la Reina, 0'75; pichones asados, 2 ptas., id a la pastora 2'50, id. a la papudina, 2 ptas. Pollo salteado, 2 ptas; id. a la marengot, 2 ptas. Filetes de lengua roberte, 1'25, con patatas y guisantes, 1'25. Chuletas de ternera, 1 pta. Chataudeau (champiñón), 1'50. Jamón en dulce, 1 pta. Galantina de capón, 1'25. Ostras, una docena, 1'50 ptas. Almejas a la marinera, 2 ptas. Langostas con salsas varias, 1'50 ptas. Salmonetes con salsas varias, 1'50. Lenguados o lubinas con salsas varias, 1'50. El menú costaba desde 6 pesetas.

1892

·Lucien Tendret escribió "La Table du Pays de Brillat-Savarin".

·En Madrid destacaron el Café Suizo, la Fonda del Tío Lucas. Ángel Muro escribió "El Diccionario general de la cocina".

·Destacó Guillaume Tirel, conocido con el alias de Taillevent.

·José Antonio Jiménez y Fronesa en Valencia escribió "Novísimo arte de cocina".

·En Madrid Ángel Muro escribió "Diccionario general de cocina". Y editaba las "Conferencias culinarias" de 1890 a 1894 mensualmente en el diario La Monarquía.

1893

·En 1878 se inventó la luz eléctrica por Thomas Alva Edison. Los restaurantes urbanos disponían de electricidad.

·Tuvo lugar en Chicago el primer Congreso Vegetariano Mundial y en 1908 la Unión Vegetariana Internacional reemplazó a la Unión Federal Vegetariana establecida en 1889 para unir a todas las asociaciones vegetarianas del mundo.

·Destacaba el Hotel Cuatro Naciones de Barcelona. Fue regentado por el chef italiano Francisco Durio. También fundó el Hotel Falcón y más adelante el Gran Café y Hotel Oriente.

·El hostelero italiano Camillo Antonietti, era el propietario de la Fonda y la Taberna del Sable en Barcelona.

·Philéas Gibert escribió *"La Cuisine de tous les mois"*.

1894

·En Barcelona en La Rambla destacaba el restaurante Martín o Chez Martín.

·El restaurante Foyot de París estaba en la esquina de las calles Vaugirard y Tournon. Fue destruido por una bomba anarquista.

1895

·Ibarguren, Félix y Ramón Luis Camio escribieron "La cocina practica. Tratado y recetas de comidas de vigilia y colaciones", "La Cocina Practica. Tratado y recetas de helados" y "La Cocina Practica. Tratado y recetas de postres que tienen por base el huevo y la leche".

·Se inaugura en Suiza el Hotel-restaurante "Palace Hotel".

·Jean-Baptiste Reboul publicó *"La Cuisine Provençale"*.

·Se inventaron las sartenes eléctricas (freidoras) por Westinghouse y más tarde por Sunbeam.

1896

·El Hotel de París incluye un anuncio en la Guía de Zaragoza indicando en su oferta: mesa redonda, comidas en salones separados, habitaciones para familias. Precios módicos, y servicio esmerado.

·Se inaugura el restaurante Trocadero de Londres.

1897

Els Quatre Gats era una cervecería regida por Pere Romeu, en la calle Montesión de Barcelona y cerró en 1904. Destacó también el Café Continental.

·“El Gran libro de cocina ilustrado” fue escrito por Henriette Löffler.

·Se inaugura en Alemania el Hotel-restaurant *“Hamburg’s Vier Jahreszeiten”*.

·Se inaugura en Inglaterra *“El Connaught Hotel”*.

·Se inaugura en Italia el Grand Hotel-Restaurante *“Excelsior”*.

·Se inaugura el Hotel Claridge’s en Gran Bretaña.

·El Chef Raimundo Cans, inaugura El Gran Restaurant de Francia, sito en la calle Estébanes 31 y Méndez Núñez 36 de Zaragoza. Ofrece también hospedaje barato por lo que hay que pensar que en una de las calles tendría el restaurante y en la otra las habitaciones.



Restaurante Lhardy.
En Madrid.

1898

·Se inauguró el Hotel Ritz de París, con una gran cena oficiada por Escoffier. Olivier Dabescat fue el maître clave para el éxito del Ritz. Era un maestro de ceremonias al igual que años después lo será también Albert en Maxim's. Hasta entonces estaban el Hotel Inglés, el Hotel París y el Hotel Imperial en la calle de Montera. A la inauguración del Ritz asistió la familia real, Alfonso XIII y doña Victoria y el presidente del Consejo de Ministros José Canalejas. Su primer director fue trasladado del Hotel Ritz de Londres. En Madrid una habitación en el Ritz costaba 6 pesetas. Los maîtres llevaban frac de ala de mosca y los camareros delantales como sudarios.

1899

·Se inauguró en Zaragoza El Gran Hotel Restaurant Lion d'Or, bajo la dirección de Alfredo Flores.

·Se restauró en Zaragoza la Gran Casa de Viajeros y Restaurant de Roma, inaugurada en 1894, sita en el Coso nº 61, Su dueño era Lorenzo Medana, antiguo cocinero del Hotel Europa.

·En el restaurante Maxim's el menú costaba 30 francos y en 1914 tenía un menú de 60 francos.

·La cortadora de fiambres la inventó Wilhelm van Berkel en Holanda.

·En Zaragoza destacaba la posada de la Salina, sita en Paseo del Ebro nº 30 de Zaragoza, tenía cuadras para sesenta caballerías, que solo se llenaban para las fiestas del Pilar. Otra Posada era la de Los Reyes, sita en plena plaza del Pilar con entrada por el Paseo del Ebro, adjunta al Palacio de los Marqueses de Ayerbe (actual Ayuntamiento de Zaragoza). Otra era la Posada del Sol, en la calle Prudencio 48. Están en declive porque los clientes prefieren fondas y hoteles, comen en restaurantes o casas de comida y hacen el viaje en ferrocarril o autobús.

·Ignasi Domènech trabajó a las órdenes de Auguste Escoffier y escribió "La Gastronomía".

·Georges Auguste Escoffier hizo más eficiente y racional la cocina comercial introduciendo una estructura de brigada (especializada mediante disciplina y con jerarquías) y que sigue vigente en la actualidad.

- En la primera mitad del siglo XIX se daban muchos platos en los menús (unos 30). En la segunda mitad del siglo XIX los menús se redujeron a siete u ocho platos servidos en varios pases. Se sustituyó el servicio a la francesa por el servicio a la rusa (los platos no se disponían en la mesa y venían de la cocina para servirse en la mesa cada vez). Esto despejaba la mesa de hornillos y se ponían flores en su lugar.
- Prosper Montagné escribió "*Diéthétique de La Grande Cuisine Illustrée*", en colaboración con Prosper Salles.
- Se inaugura Le Train Bleu.
- Casi no había restaurantes en Madrid en 1900.
- Surgió la Guía Michelin, que fue fundamental en la popularización de la cocina regional francesa. Esta Guía Roja, en los años veinte comenzó a otorgar sus estrellas, con el fin de calificar la calidad de la cocina de los restaurantes gastronómicos. Fue creada por André y Edouard Michelin. Era gratis. En 1910 se incluyeron los restaurantes. De pago a partir de 1920. La certificación de estrellas comienza en 1926 con una y en 1931 con dos y tres.
- La TV difundió la gastronomía de la mano del chef Raymond Olivier que trabajaba en el Grand Véfour parisino.
- La edición española-portuguesa de la Guía Roja apareció en 1910. En 1932, se crea la filial española del grupo francés. Cataluña es la comunidad autónoma con más restaurantes con estrella, seguida por País Vasco, Madrid, Comunidad Valenciana y Galicia. Japón lidera el ranking, seguido por Francia, Italia, Alemania, España, Estados Unidos, Gran Bretaña, Bélgica, Suiza, China, Holanda, Singapur, Dinamarca, Corea del Sur, Suecia y Portugal.
- En la Exposición Universal, Maxim's fue considerado el restaurante más divertido de Europa.

Capítulo 5

siglo XX



1901

Manuel de Puga y Parga, con pseudónimo "Picadillo", escribió "Veintiséis maneras de guisar bacalao".

1902

·Willis Haviland Carrier diseñó el primer sistema de aire acondicionado moderno.

·Inspirándose en los restaurantes sin camareros de Alemania Joseph Horn y Frank Hardart abrieron en Filadelfia su primer restaurante o cafetería Automat (actuales máquinas *vending*). Suministraban alubias cocidas y filetes Salisbury.

·Los ricos tenían cocineros en sus casas, que funcionaban como si fueran restaurantes en cierto modo, ya que cocinaba un profesional, y no un miembro de la familia. La buena gastronomía estaba en las ciudades, no en los pueblos por las dificultades de transporte y logística.

·En Barcelona, Eliana (pseudónimo) escribe "Cocina de Cuaresma. Noventa y dos menús y doscientas recetas".

·Se inauguró en Zaragoza El Café Moderno, en la esquina del Coso con la calle Alfonso I.

1903

·Auguste Escoffier escribió "La guía culinaria (*Le Guide Culinaire*)", donde se codificó la alta cocina profesional francesa. Fue chef del Hotel Savoy y del Carlton entre otros establecimientos. Fue el artífice de la exportación de la cocina francesa por todo el mundo. Este respeto por el buen hacer de la alta cocina fue una de las razones por las que se creó la Guía Michelin

·Se inauguró la *Maison Dorée* en Barcelona.

·París cuenta con 1500 restaurantes, 2000 Cafés y cervecerías y 12.000 comerciantes de vino. Un empleado normal comía en un restaurante de barrio por un franco y 35 céntimos, compuesto de pan, sopa, plato del día, queso, vino blanco, servicio y propina. En cambio, una comida en un gran restaurante como Larue valía cuarenta veces más. Los restaurantes económicos son los famosos "*bouillons Duval*" ya que los inventó Alexandre Duval al que llamaban de apodo *Godefroy de Bouillon* (significa caldo). Inventó el restaurante barato en el que se podía comer por un franco y cincuenta céntimos servido por camareras y fue un éxito.

·El Café Durand, también llamado el Café de la Madeleine estaba en la rue Royale. Destacaba por su bodega.

·Alemania tenía muchos tipos de cocina regional (cocina de granja, cocina burguesa...) pero no un único tipo nacional. En los restaurantes de alta gama había cocina francesa. Muchos cocineros franceses emigraron a Alemania a trabajar en casas de nobles y en restaurantes. El importante crecimiento de restaurantes de alta gama en Alemania se hizo a partir de 1870. Primero destacaron los restaurantes de hoteles como *Hamburg's Vier Jahreszeiten* abierto en 1897. Hubo destacados chefs alemanes como Ernst Max Pötzsch que publicó en 1898 un libro en alemán con 745 de sus recetas en su región de Sajonia.

·En Berlín destacaron restaurantes como Dressel, Hiller, the Kaiserhof, Borchardt's... donde la mayoría de los comensales eran extranjeros.

·La industrialización agrícola y la homogeneización de los alimentos fue mucho menos acusada que en Gran Bretaña y tardo más en llegar. El Gobierno supo preservar la producción artesana y local de alimentos (pan, carne...) y se favoreció las pequeñas tiendas alimentarias en detrimento de grandes distribuidores. Los alimentos eran de mayor calidad que en Gran Bretaña.

·También influyó que la filosofía de Kant, aceptada por la clase media educada alemana, se basara en desalentar la gratificación sensorial (hedonismo) y considerar al sabor como un sentido inferior. Esta clase media educada no reconocía la gastronomía

como arte y consideraban la cocina como algo susceptible de perfección estética. Esta cultura y forma de pensar supuso un fuerte freno a la emergencia de una alta cocina autóctona alemana.

·Escritores gastronómicos alemanes como Rumohr (1832), Vaerst (1851) ofrecieron una polémica al posicionarse en contra de la dominación culinaria francesa y defender las tradiciones alemanas, y en contra de promocionar un concepto de alta cocina burguesa, pero predicaron en el desierto.

1904

Destacó el restaurante Viosin, en París, regentado por Beranguer. Su chef era Choron. Beranguer traspasó el local a Braquessac y cerró sus puertas en 1929.

1905

·La tostadora de pan fue inventada por las empresas General Electric y Pacific Electric Heating.

·Manuel de Puga y Parga, con pseudónimo "Picadillo" escribió "La cocina práctica".

·Se inauguró el Hotel Ritz en Gran Bretaña.

·Los ricos tenían cocineros a sueldo en sus casas, que funcionaban como si fueran restaurantes en cierto modo, ya que cocinaba un profesional, y no un miembro de la familia. La buena gastronomía estaba disponible en las ciudades y no en los pueblos, por las dificultades persistentes en cuanto a transporte y logística.

·Se escribió en Barcelona, "Novísimo arte de cocina", cuyo autor fue J. Altimiras.

1906

·Se inauguró el Hotel Real en Santander.

·Ignasi Domènech fundó la revista “Gorro Blanco” en la que colabora con el oscense Teodoro Bardají, del que se conoce su trayectoria en gran parte debido al gastrónomo aragonés José M^a Pisa y a Eduardo Martín.

·En Barcelona destacaban varios restaurantes. En la Plaza Real estaba el restaurante Glacier. Otro fue La Maison Doré, en la Plaza Cataluña cuyo chef fue Blancher. Costaba el menú cuatro pesetas. Estaba regentado por los hermanos Pompidor y decorado por August Font.

·“La cocina práctica” fue escrita por Manuel Puga y Parga en La Coruña.

·Era costumbre colocar un cuadrado de tela de 30 cm de lado debajo del plato de cada comensal para no tener que cambiar el mantel en todas las comidas. Para el almuerzo la servilleta solía ser de tela rizada y adornada con un bordado estrecho rojo. Para la cena el bordado era blanco. También estaba marcada como buena práctica, la forma de aceptar lo que ofrecía el anfitrión.

·Se inauguró la Casa del Abuelo en Madrid.

1907

·Josep Cunill de Bosh publicó “La cuina catalana”, para preservar la cocina doméstica y las señales de identidad catalanas.

·Henri Babinsky alias “Ali Bab” escribió el libro “Gastronomie pratique études culinaires suivies du traitement de l’obésité des gourmands”.

- Se funda la primera Escuela Española de la Industria Hostelera, en Madrid.
- Matilde García del Real escribió “La cocina de la Madre de familia”.
- Transporte: las Fondas de Zaragoza (Europa, Cuatro Naciones...) mandaron sus ómnibus de tiro de caballos a las estaciones para buscar a los viajeros. El transporte a larga distancia era muy caro.
- El restaurante Larue de París, estaba en el barrio (faubourg) Saint-Honoré. Lo regentaban Édouard Nignon y Celestin Duplat que procedían del famoso “Hermitage” de Moscú. Cerró en 1954.
- En Zaragoza destacaban El Gran Hotel Restaurant de Roma; El Hotel-Restaurante La Paz donde costaba hospedarse cinco pesetas; El Hotel Restaurante de España; El nuevo Gran Hotel y Restaurante Continental...
Todos se concentraban alrededor de la Plaza España debido al flujo de viajeros de las diligencias y ómnibus que venían de las estaciones de ferrocarril.
- Curnonsky escribía en los “Lunes de Michelin” con otro seudónimo “Bibendum”.
- En Zaragoza destacaba La Posada de las Almas, regentada por Joaquín Ceresuela.
- En Zaragoza las Guías de mesones, posadas y fondas públicas (había una treintena), diferenciaban las de ciudades de las de extramuros. Destacaban la del León, la Venta de los Caballos... Estaban dirigidas a los arrieros y a quienes, como ordinarios, tenían las concesiones para hacer determinadas rutas con viajeros. Constituían el alojamiento de gentes modestas y coexistían con las casas de huéspedes. A pesar de las mejoras en agua corriente, luz eléctrica, alcantarillado... se comía mal.
- En Zaragoza se inauguró el Hotel Oriente Restaurant, en el nº 11 y 13 del Coso. Su chef fue Isidoro Martínez Ortiz. El menú costaba tres pesetas.
- La batidora eléctrica la inventó Herbert Johnson, ingeniero de *Hobart Manufacturing Company*.

1909

·Manuel de Puga y Parga, con pseudónimo "Picadillo" escribió "El rancho de tropa".

·Enrique Gilabert escribió en Valencia "Novísimo manual el confitero, pastelero y licorista".

·Cunill de Bosch escribió en Barcelona "*La cuynera catalana. Aplech de fórmulas*".

·Richard Gollmer tradujo al alemán el libro de cocina de Apicio.

1910

Se edita la guía Michelin en España y Portugal.

Se daban las minutas impresas, en lugar de manuscritas, con el orden del servicio de platos.

Se inaugura el Hotel-Restaurante Ritz en Madrid. Hasta entonces estaban el Hotel Inglés, el Hotel París, el Hotel Imperial... Su primer director fue trasladado del Hotel Ritz de Londres. En Madrid una habitación del Ritz costaba 6 pesetas, servían té, los maîtres llevaban frac de ala de mosca y los camareros delantales como sudarios.

Los restaurantes se clasificaban en tres categorías: los grandes restaurantes *à la carte* que servían a clientes adinerados. En segundo lugar, los restaurantes de precio fijo y por último los *bouillons* para las clases más humildes, que también frecuentaban los bares, cafés, vinaterías y los *gargotes*.

1911

·Manuel de Puga y Parga, con pseudónimo "Picadillo" escribió "El plato aldeano".

·Manuel María Puga escribió "Pote aldeano" en Madrid.

·Escoffier escribió "*Cuaderno de un gourmet* (le carnet d'epicure)". Y en el Cecil Hotel de Londres se hizo "Las cenas de Epicuro (*les diners d'Epicure*)" cuyo menú se sirvió simultáneamente a 300 personas en el Hotel y a más de 4000 comensales en 37 ciudades europeas, que comieron a la misma hora. La intención era que se repitiera cada año, a causa de la primera Guerra Mundial.

·Chester Beach, Frederick Osius y Louis Hamilton inventaron el aparato para batidos y helados en 1911.

1912

·Elvira Arias de Apraiz en Vitoria escribió Libro de cocina.

·Escoffier escribió "*Le Livre des Menus* (*libro de recetas*)".

·Se abre el primer automat en Nueva York, un local que ofrecía comida detrás de una ventana de vidrio y una ranura para pagar con monedas. Se trataba de comida para llevar con el slogan "menos trabajo para mamá". El sistema ya existía antes en Berlín y en algunas ciudades de Estados Unidos como Filadelfia.

·Se inauguró el Hotel Palace en Madrid.

1913

·El Café Anglais cerró definitivamente, con una cena reservada para los socios del Jockey, el club más exclusivo de París que se había fundado en dicho restaurante, ochenta años antes. Su bodega se trasladó al restaurante "*La Tour d'Argent*".

1914

·La condesa de Pardo Bazán escribió “La cocina española antigua”.

·Ignacio Domènech en Madrid escribió “Un festín en la Edad Media”,

·Adolfo Solichon escribió “El arte culinario”.

·En París las casas señoriales solían dar una cena a la semana con media centena de invitados. Cenas de etiqueta, con frac, banda y condecoraciones los hombres, y traje largo, y joyas para las mujeres. Había baile. Nada más entrar el invitado masculino, el mayordomo anunciaba su nombre entregándole la tarjeta con el título o apellido de su pareja, a la que debía acompañar del brazo hasta la mesa donde quedaban retratados socialmente según un estricto protocolo.

·En las cenas de la princesa de *La Tour d’Auvergne*, los lacayos se colocaban en cada peldaño a ambos lados de la escalera, uniformados a la francesa. Acogían a los invitados mientras ella daba la bienvenida. Detrás de cada silla de cada invitado había un mayordomo con la librea de la casa pendiente de los deseos del comensal.

·El servicio de las grandes casas (normalmente de abril a julio), estaba compuesto de mayordomos, mozos de comedor, lacayos uniformados con la librea de los colores de la casa, generalmente a la francesa con calzón corto, medias de seda, zapatos con hebilla y peluca empolvada.

·La Condesa de Pardo Bazán en 1914 escribió *La cocina moderna española*

·Gringoire y Saulnier escribieron “*Le Répertoire de la cuisine*”, con más de 7000 denominaciones culinarias que resultó útil a los jefes de sala para informar a los comensales la composición de los platos de la carta. El nombre que ponían a las recetas provenía de gastrónomos ilustres, aristócratas, escritores, artistas, y nuevos

ricos burgueses. Estos nombres aumentaban la percepción de prestigio y estatus de los comensales

·Destacaban en París, restaurantes como Prunier y Le Doyen, cuyo chef era Valvay.

·Los premios literarios "*Goncourt*" se crearon en el restaurante Drouant. El gastrónomo Leon Daudet fue el secretario de dichos premios. Por ejemplo, en 1919 se concedió el premio a Marcel Proust que invitó a los miembros del jurado a cenar al Ritz gastándose los 5000 francos del galardón. Y en 1933 obtuvo el premio André Malraux.

·En Barcelona, Ignacio Domènech escribió "La mejor cocina de Cuaresma. Ayunos y abstinencias".

1915

·Domènech escribió "La nueva cocina elegante española".

·Alfonso XIII fue el impulsor de la nueva hotelería en España con los hoteles Ritz y Palace de Madrid. No había cuarto de baño en todas las habitaciones. El primer hotel que tuvo agua corriente en las habitaciones fue el hotel Colón de Huelva a finales del siglo XIX.

·Camilo Bellvis patentó la olla *express* en Zaragoza.

·El chef Teodoro Bardají escribió "El índice culinario".

·Un anónimo ("un jerezano que nunca ha sido cocinero") escribió "Formulario de cocina".

1916

·Antonia Tejero Lahoz en Zaragoza escribió “La repostería moderna”.

·La Tour d’Argent es el restaurante más antiguo de París que se inauguró en 1587. Pasó por varios propietarios: el marmitón Lecoq, Claude Terrail (su abuelo, Claudius Boudel fue el último propietario del Café Anglais). Su padre André Terail compró Tour d’Argent, para almacenar la gran bodega del Café Anglais, en 1916 a Frédéric Delair, propietario del restaurante. Terail padre creó un imperio en el mundo de la hostelería que comprendía Potel et Chabot, el Georges V y Rabattet entre otros. Años más tarde cubrió la terraza de La Tour abriendo grandes ventanales a *Nôtre Dame*. Otros restaurantes como Lasserre y Maxim’s ya habían cerrado.

1917

·Ignacio Domènech escribió “La guía del gastrónomo y del maître d’Hotel”.

·Vicente Herránz en Madrid escribió “El arte de servir”.

1918

·En el restaurante parisino Lucas Carton de comida inglesa (propiedad del chef Francis Carton), los mariscales Jofre, Foix y French y el general Pershing pusieron fin a la Primera Guerra Mundial. Su chef era Gaston Richard padre de la cocina moderna al igual que otros como Ferdinand Point y ambos fueron maestros de Paul Bocuse, los hermanos Troisgros, Mars Soustelle... y otros que propiciarán la Nouvelle Cuisine en el último tercio del siglo XX.

1919

- Varias líneas aéreas se establecen en USA y Europa para transporte de viajeros.
- Escoffier escribió *"L'Aide Mémoire culinaire"*.
- El bretón Edouard Nignon escribió *"Heptameron des Gourmets"*.
- Domènech escribió *"La guía del gastrónomo y del maître d'Hotel"*.
- El chef Ignasi Domènech era considerado el Escoffier español. Ya que trabajó con él en el Hotel Savoy de Londres. En Madrid fundó la primera Escuela de Cocina en España. Editó y dirigió el Gorro Blanco. Organizaba banquetes para la aristocracia. Trabajó como chef en casa de la Marquesa de Argüelles y en casa de los Marqueses de Santillana, y de los Duques de Medinaceli...

1920

- Fuera de París hubo restaurantes regionales como "Nandron", y "Marius Vettard" en Lyon. Destacaban las Mères lionesas. Mère Fillioux, Mère Brazier, que tuvo dos estrellas en su restaurante de la rue Royale de Lyon y tres estrellas en otro restaurante de la *Col de la Luère*. Otras madres fueron Elisa Blanc, Mère Poulard, Mère Terrat de *"La Napoule"*. Fue maestra de Mère Bise, la *"boullabaisse"*.
En Burdeos destacaban los restaurantes *"Le Chapon Fin"*, *"Château Trompette"*, *Mère Lagaille* y *"Dubern"*. Destacaban chefs en pequeños pueblos como: Fernand Point en Vienne, del Delfinado con el restaurante *"La Pyramide"*; André Pic que tuvo el restaurante *"Chez Pic"* en Valence; Alexandre Dumaine con el restaurante *"Saulieu"*.
- Fernand Point fue el maestro de Paul Bocuse, Pierre y Jean Troisgros, Louis Outhier de *"La Napoule"*.
- Bertrand Guégan tradujo al francés el libro de Apicio y escribió *"La fleur de la cuisine française"*.
- Se inventó la sandwichera eléctrica, y se llamaba Toastwich.

- La gastronomía entra en la Universidad de la mano de conferencias magistrales de gastrónomos como Domingo Luján, Vázquez Montalbán, Revel...
- En Comillas destacó la Fonda Colasa (con una estrella Michelin), regida por cuatro hermanas y su padre era el Chef que anteriormente trabajó con Tournier, cocinero francés que tenía un local en la Calle Mayor de Madrid.
- Aparece el automóvil.
- Se populariza la cocina de Lyon. La chef Mère Fillioux, tuvo de discípula a la Mère Brazier que abrió dos restaurantes, uno en Lyon y otro en Col de Luère. Allí le concedieron las tres primeras estrellas de los años treinta por la Guía Michelin.
- Mère Blanc (Elisa Gervais) de Lyon fue la mejor cocinera de Francia y del mundo.
- Mère Bise fue chef en Talloires un pueblo cercano a Ginebra.
- Destacaba el gastrónomo y periodista francés Maurice Edmond Sallant (Curnonsky).
- Destacaron Mère Tenat que se estableció en La Napoule; Mère La Gallarde en la región bordalesa; Madame Génot en la región de La Creuse. Esta última, regentaba un restaurante en la Rue de la Banque, con un aforo máximo de 15 que escogían el menú con al menos cinco días de antelación. No admitía mesas de más de seis comensales y sólo se podía fumar con el café. Según los gastrónomos parisinos Babinsky, Leon Daudet y Curnonsky, era una gran cocinera.
- Tres cocineros destacaron en Francia: Prosper Montagné (1865-1948), Auguste Escoffier (1846-1935) y Édouard Nignon (1865-1935).
- Prosper Montagné fue chef de Le Pavillion d'Armenonville y de Le Doyen en París. Organizó los primeros concursos de cocina. Su restaurante se llamó Chez Prosper Montagné, en la rue de L'Échelle.

·En Zaragoza destacaban las Posadas de Policleto en Montemolín, la de Blanco en la calle de Antonio Pérez, las de san Benito y san Jerónimo en la de la Democracia, las de santo Domingo y san Juan en la calle Pignatelli y la posada de las Almas, que junto con la de san Blas, estaban en la calle de san Pablo.

·En Zaragoza había fondas que pronto se convertirían en Hoteles. Por ejemplo, las fondas propiedad de Gaudencio Fortis, Gaudencio Zoppetti Bussi y Gaudencio Zoppetti Cerruti. Matossi era el propietario de El Café Moderno.

·Se publicó por primera vez en Francia una guía de alimentos locales para turistas.

·Aparecen las Granjas Americanas, una combinación de tiendas de productos de repostería de elaboración propia y de chocolatería y cafetería. Alguna famosa incluso por sus tertulias literarias y políticas como la madrileña Granja de Henar. En Zaragoza estaba la Granja del Rhin, en la calle Cinco de Marzo; la Granja Doré en el nº 14 del paseo de la Independencia; La Granja Vital. Y en Huesca Granja Anita.

1921

·La primera hamburguesería con patatas y refrescos o restaurante *fast food* se creó en Kansas y en 1964 se convirtió en la cadena "White Castle System" y ya contaba con más de cien establecimientos.

·En el restaurante Larue estuvo de Chef Nignon y después Celèstin Duplat.

·El restaurante Maxim's de París, contrató de maître a Albert Blazer y de chef a Alex Humbert.

·Maurice Edmond Saillant escribió "*La France Gastronomique*" (28 volúmenes).

1922

- El abatidor de temperatura fue inventado por Clarence Birdseye.
- Nace la publicidad en radio.
- Stephen Poplawski en USA inventó la batidora de vaso americano y la licuadora.
- En Madrid Juan Marqués escribió “Recetas de conservas alimenticias, repostería y helados”.
- En Barcelona, Roberto Visconti escribió “El Manual práctico de confitería, repostería y pastelería”.
- Se instala en Madrid el primer restaurante moderno de cocina regional auténtica (Jai Alai).

1923

- Un famoso chef alemán fue Alfred Waltherspiel. Hizo cocina regional alemana influido por la cocina francesa.
- Adolfo Solichón escribió en Madrid “El arte culinario. Tratado práctico y completo de cocina, pastelería y repostería”.
- El restaurante *La Pyramide* en Vienne fue inaugurado.
- Anónimo en Madrid escribió “La cocina”.
- Curnosky y A. de Croze escribieron “*Le trésor Gastronomique de la France*”.

1924

- El Chef catalán Ignacio Domènech publicó “la teca, la verdadera cocina de hogar” (*La Teca. La veritable cuina casolana de Catalunya*).
- Se impulsan academias para enseñar a cocinar, por ejemplo,

1925

Josep Rondissoni en el Institut de la Dona. En la postguerra Acción Católica y la Sección Femenina lanzan recetarios. Se publica por primera vez un libro de cook-tails. Se escribe sobre cocina para diabéticos y para vegetarianos.

·Aparecen la olla a presión, *express* y Laster y la batidora túrmix.

·Curnonsky contribuyó al nacimiento de la guía Kléber Colombes que sería la segunda guía de Francia hasta la aparición de la Gault Millau. Otra guía francesa fue la de la revista "*l'Auto Journal*".

·Surge la palabra "gastronómadas" para referirse a los turistas gastronómicos, es decir, aquellos que no sólo se contentan con admirar monumentos al hacer turismo, sino que buscan también el placer de la mesa.

·En Zaragoza se reforma la Posada de las Almas, data de comienzos del siglo XVIII. Estaba regentado por Joaquín Ceresuela.

·Edouard Nignon escribió "*L'Heptaméron des Gourmets ou les Délices de la Table*".

·La carta francesa y la bodega internacional eran los responsables del éxito del establecimiento. Dependiendo de lo exclusivo que fuera el restaurante, el ciudadano de a pie no se atrevía a entrar en él, por miedo a hacer el ridículo.

1926

·El bretón Edouard Nignon escribió "*Les Plaisirs de la Table*".

·Domènech escribió "La manduca".

·Los periódicos "*Le Matin*" y "*Le Journal*" nombran a Curnonsky

“Príncipe de los gastrónomos” y el gobierno “Caballero de la Legión de Honor”.

·Curnonsky contribuyó al nacimiento de la guía Kléber Colombe que sería la segunda guía desde Francia hasta la aparición de la Gault Millau.

·Curnonsky tuvo su mère particular, Mélanie Rouat. Esta chef abrió su propio restaurante, el Chez Mélanie.

Otros chefs famosos de esta época fueron la Mère Brazier, en Lyon; Ferdinand Point en la Pyramide de Vienne; Alexandre Dumaine en l’Hôtel de la Côte d’or de Saulieu; y André Pic, en Valence.

1927

·Curnonsky, fue elegido “príncipe de los gastrónomos” después de una votación cocineros, restauradores y amantes de la comida organizada por las revistas “*Le Bon Gîte*” y “Buena Mesa”.

·Se inaugura el restaurante *Covent Garden*.

·Curnonsky fue el creador del movimiento “La nueva cocina” y más adelante retomaría este movimiento Fernand Point. Defendía la cocina regional y decía que se comía mejor en los pueblos que en los buenos restaurantes y casas de aristócratas.

·Destacó el chef bordelés Raymond Oliver propietario del “*Grand Véfour*” de París, que enseñaba cocina en un programa de TV en los años cincuenta y sesenta.

·Las Fondas se convierten en Hoteles y todas ponen Restaurante.

·Escoffier escribió “*Le Riz*” (el arroz).

·Abre en Zaragoza en el nº 6 de la plaza de la Constitución el Café-Restaurante Salduba, que regentaron Domènech y Villar.

·En Gran Bretaña se construyeron hoteles como Mayfair, the Park Lane, the Dorchester... Restaurantes famosos fueron por

1928

ejemplo Quaglino's, The Ivy (italiano fundado en 1917), Quo Vadis, Boulestin's, Madame Prunier's (estos dos últimos franceses).

·Xavier Marcel Boulestin (1878-1943) además de chef fue un famoso escritor de libros de cocina, popularizó la cocina francesa en Gran Bretaña e influyó en la escritora gastronómica Elizabeth David (1913-1992).

·Se desarrollan las cocinas de India y China.

·En Oviedo Melchora Herrero y Ayora escribió "Cocina selecta y clásica".

·Las primeras emisiones públicas de televisión las efectuó la BBC en Inglaterra.

·Se crea el Patronato Nacional de Turismo y se pone en marcha Paradores (El de Gredos se inauguró en 1928).

· Se realizó un banquete el 18 de julio, para celebrar la inauguración del ferrocarril de Canfranc. Fue servido por la Fonda Europa de Zaragoza, que regentaba Eduardo Zoppetti. Fue el primer catering de alta gama en Aragón. Y en Madrid también se celebró, en este caso, en el restaurante del Hotel Palace

·Se publica "*El Llibre de la Cuina Catalana*", escrito por Ferran Agulló i Vidal.

·Guide Bleu escribió la "*Guide Bleu Bords de Loire et Sud-Ouest*".

·En esta época en España es más importante la calidad a la cantidad servida en los restaurantes. Y los menús se escribían en francés como por ejemplo los menús de palacio o los menús de la Fonda Colasa de Comillas.

·Se creó el Patronato Nacional de Turismo y se pone en marcha Paradores de España (El primero, Parador de Gredos se inauguró en 1928).

1929

·Se celebró el primer concurso de *cock-tails* de Europa, en Biarritz, en el hotel Miramar y los barmans ganadores fueron Mile Doljan, Hilaire, Holder y el Conde Jean d'Arcangues.

·Curnonsky fundó la Academia de Gastronomía junto con Rouff, Maeterlinck, Daudet y Ali Bab...

·Escoffier escribió "La morue" (el bacalao).

·Prosper Montagné escribió "*Le trésor de la cuisine du Bassin Méditerranéen y le Festin Occitain*".

·Prosper Montagné escribió "*Le Grand Livre de Cuisine*".

·Se empieza a generalizar en España el bar americano en el interior de los hoteles.

·En Madrid Dionisio Pérez escribió "La Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones".

·Julio Camba en Madrid escribió "La casa de Lúculo. El arte de comer".

·Eduardo y Matilde García del Real escribieron "Cocina española y cocina".

·José Guardiola publicó la "Guía oficial de hoteles, pensiones, casas de viajeros, restaurantes, bares y garajes".

·En Madrid Matilde García del Real escribió "Cocina dietética y cocina española".

·En Zaragoza se inauguró el Gran Hotel.

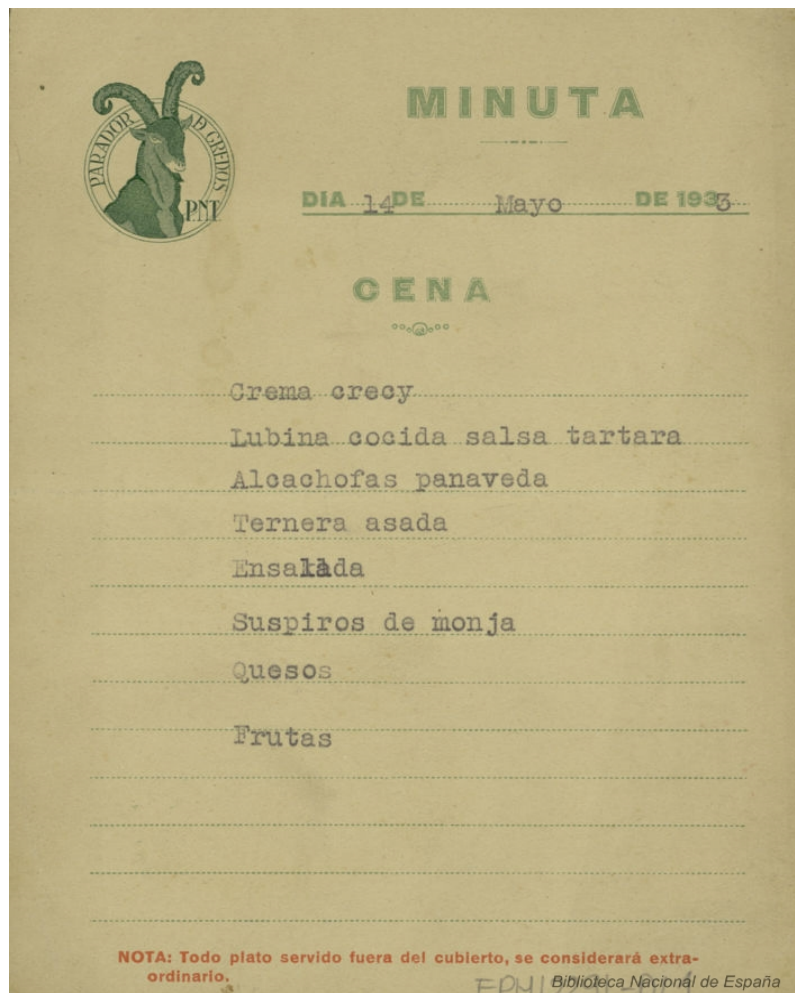
·José Guardiola publicó la "Guía oficial de hoteles, pensiones, casas de viajeros, restaurantes, bares y garajes"

·El bretón Edouard Nignon empezó como chef del restaurante Magny. Después cocinó en *La Maison Doré*, el Café Anglais (regido por Dugleré). Trabajó en las cocinas del duque de Aumale. Cocino en Lapérouse y en el Trianon de Viena. Dirigió las cocinas del Ermitage de Moscú. Édouard Nignon se asoció con el Duque de Uzès, el propietario del restaurante Larue en la plaza de la Madelaine en París y más tarde se lo quedó él en su totalidad.

·Destacó el pequeño restaurante *L'archestrade*.

·A Escoffier le llamaban “el emperador de los cocineros”. Escoffier es el creador de la cocina internacional y vertebrador de la cocina clásica francesa que le valdría la primera Legión de Honor concedida a un marmitón.

·Cerró el restaurante más caro de París, Voisin, dirigido por Braquessac y su chef era Choron.



Menú del Parador Nacional de Turismo de Gredos.
Año 1933.

- Las primeras emisiones públicas de televisión las efectuó la CBS y NBC en Estados Unidos.
- Se popularizó el automóvil, que permitió acceder a los restaurantes de ciudades y pueblos. París dejó de ser el único centro culinario y se popularizaron otras cocinas regionales.
- Curnonsky, llamado “el príncipe de los gastrónomos” organizó en el restaurante Chez Prosper Montagné, en la rue de *L'Échelle* una comida para golosos que Montagné limitó a 30 comensales.
- André Simon (1877-1970) fundó “*The Wine and Food Society*” para aumentar la calidad de la gastronomía británica e intentar desarrollar sin conseguirse la cocina casera burguesa de provincias.
- En Madrid Alberto León escribió “La cocina clásica española”.
- Destacaban chefs como Eugénie Brazier, Fernand Point, Alexandre Dumaine, Leon Daudet y André terrail.
- Apareció el futurismo gastronómico con el llamado Manifiesto del arte gastronómico. Los futuristas iniciaron sus experiencias gastronómicas en el restaurante Penna d'Oca en Milán con platos saludables. Y en la Taberna del Santopalato en Turín. Querían una armonía original de la mesa: cristalería, vajilla, decoración... con los sabores y colores de las viandas y que estas fueran originales. Bonitas presentaciones de los platos. Composiciones plásticas sensoriales: color, tacto, olor..
- Los futuristas italianos utilizaban perfumes en el comedor para crear un estado de ánimo positivo en el comensal. Se suprimió el uso del tenedor y cuchillo y se comía con los dedos. Estimulaban la fantasía, curiosidad y sorpresa en la mesa. Muchos sabores diferentes en bocados pequeños. Adoptaban instrumentos científicos en la cocina: ozonizadores que dieran el perfume de ozono a las comidas, echar perfume y extenderlo mediante ventiladores, lámparas ultravioletas que irradien los alimentos, impidiendo enfermedades, electrolizadores para descomponer jugos y extractos, indicadores químicos para saber la acidez de las

salsas, etc. Fomenta los nacionalismos, en lugar de la atracción por lo que hacen en otros países. Frente a comidas “engordantes” y paralizantes promulgaban comidas enérgicas y sanas. Exigían la abolición del volumen y el peso en el modo de abordar la nutrición, y también la eliminación de los placeres del paladar.

·Legislación: en Francia mediante “*Le Congé Payé*” por primera vez en el mundo esta ley hace que los trabajadores tengan derecho a disfrutar de vacaciones pagadas.

·André Amillet (de pseudónimo Paul Reboux) escribió “*Le Nouveau savoir-vivre*”.

·Gaston Richard fue el propietario del restaurante Lucas Carton. Primaba la comida ligera y con menos refinamiento.

·Política: el primer Consejo de Ministros del gobierno de la República se hizo en Lhardy. La primera decisión de Azaña al ser elegido presidente de la República fue llevarse como jefe de cocina a Epifanio Huerga, chef del Lhardy madrileño.

·En Madrid estaban de moda Lhardy, Sicilia Molinero (local art déco en la carretera de La Coruña), Gay Lord’s, el restaurante del Hotel Savoy y el comedor de los hoteles Victoria, Florida, Gran Vía, Regina, Ritz, Palace, La Granja El Henar, de la calle de Alcalá...

·En Barcelona se fabrican las primeras cocinas de gas y las primeras neveras.

·En Barcelona nace la revista mensual Menaje dedicada a la restauración. Surgen Asociaciones Gastronómicas como la Artística Culinaria de Cataluña y *El Institut de Cultura de la Dona*.

·Destacan en Barcelona, el restaurante Casa Llibre regentado por los Ribas. Y el restaurante *La Font del Lleó*. Y los restaurantes de hoteles como el de Colón y el Ritz.

·Se inventa en Alemania el armario de fermentación.

·En Madrid destacan restaurantes de la pequeña burguesía como

1931

Casa Maxi, Casa Domingo, La Zamorana, La Barraca, La Hostería del Laurel, La Bola, El Bilbaíno, Edelweiss, Trabuko, El Segoviano (después se llamó Casa Lucio), Paúl... En 1930 abrieron mercados como Atocha y en 1933 Tirso de Molina, Torrijos y Vallehermoso.

·Se inaugura en Nueva York el Hotel-restaurant Waldorf-Astoria.

·A principios del siglo XX no había apenas restaurantes en Madrid. Los turistas se alojaban en tabernas o chilanques próximos a mercados. Solo iba a restaurantes la burguesía ilustrada y los intelectuales acudían por ejemplo a Lhardy, al Café Fornos, Suizo, Suicillo, Genieys, Pombo...

·El chef Alexandre Dumaine (1895-1974), fue uno de los precursores de la Nouvelle Cuisine y compró el hotel d'Or.

·El restaurante Côte d'Or propiedad del triestrellado cocinero Bernard Loiseau, discípulo de Trois Gros. Bernard se suicidó por miedo a perder su tercera estrella, aunque no ocurrió en realidad, aunque si bajó puntuación en la guía Gault-Millau. Le llamaban de joven, el pequeño Mozart de la cocina. Desde el suicidio de Vatel en tiempos de Luis XIV no ocurrió otra tragedia parecida en la cocina francesa.

·José Gómez González en Málaga escribió "La cocina original española". Se inaugura en Nueva York el Hotel-restaurant Waldorf-Astoria.

·A principios del siglo XX no había apenas restaurantes en Madrid. Los turistas se alojaban en tabernas o chilanques próximos a mercados. Solo iba a restaurantes la burguesía ilustrada y los intelectuales acudían por ejemplo a Lhardy, al Café Fornos, Suizo, Suicillo, Genieys, Pombo...

·El chef Alexandre Dumaine (1895-1974), fue uno de los precursores de la Nouvelle Cuisine y compró el hotel d'Or.

El restaurante Côte d'Or propiedad del triestrellado cocinero Bernard Loiseau, discípulo de Trois Gros. Bernard se suicidó por miedo a perder su tercera estrella, aunque no ocurrió en realidad, aunque sí bajó puntuación en la guía Gault-Millau. Le llamaban de joven, el pequeño Mozart de la cocina. Desde el suicidio de Vatel en tiempos de Luis XIV no ocurrió otra tragedia parecida en la cocina francesa.

·José Gómez González en Málaga escribió “La cocina original española”.

1932

·La Marquesa de Parabere escribió “Enciclopedia culinaria. Confitería y repostería”.

·Dionisio Pérez escribió “La Guía del buen comer español” con el pseudónimo de “Post Thebussem”.

1933

·Maurice-Edmon Sailland (Curnonsky) escribió “*Les Trésors gastronomiques de France*” (síntesis de los 28 volúmenes “La France gastronomique” en tres tomos en colaboración con Austin de Croze y Marcel Rouff).

·El chef Édouard Nignon escribió “*Éloge de la cuisine française*”. Empezó como chef del restaurante Magny. Después cocinó en La Maison Doré, el Café Anglais (regido por Dugleré). Trabajó en las cocinas del duque de Aumale. Cocino en Lapérouse y en el Trianon de Viena. Dirigió las cocinas del Ermitage de Moscú. Y trabajo como chef en el restaurante Larue. Después se asoció con su propietario, el Duque d' Uzès, y finalmente se quedaría con el restaurante Larue en la plaza de la Madeleine en París, en su totalidad.

·En San Sebastián Imanol Beleak escribió “El libro del pescado”.

·En Zarauz Nicolasa Pradera escribió “La cocina de Nicolasa” y fue discípula de Domènech, cocinera y propietaria del restaurante Nicolasa, en San Sebastián.

·En Pamplona destacaba el restaurante Las Pocholas.

·La Marquesa de Parabere escribió “Enciclopedia culinaria. Cocina completa”.

·En Madrid María Mestayer de Echagüe escribió “Enciclopedia culinaria. La cocina completa”

·Curnonsky fundó la Academia del Vino de Francia con el Barón Pierre *Le Roy de Boiseaumarié*.

1934

·Escoffier escribió “*Ma cuisine*” (mi cocina).

·Curnonsky fue nombrado director literario de la revista La mesa de Francia desde su primer número.

·Se inauguró el restaurante Horcher en Madrid.

·Bertrand Guégan escribió, “*Le cuisinier français ou les meilleurs recettes d’autrefois et d’aujourd’hui*”.

·Madame Marthe Daudet, alias “Pampille” escribió “*Les bons plats de la France*”.

·Se inventa el horno de convección.

1935

·Domènech escribió “la cocina vasca”.

·En Barcelona José Solé escribió “El arte culinario”.

·Se inauguran en Madrid, el mercado de Legazpi y el de la Puerta de Toledo.

·El chef Teodoro Bardají escribió “La cocina de ellas”.

·T. Waps escribió “El ideal de los cocineros o sea el arte de guisar y comer bien”.

1936

·Derecho: *El Front Populaire* instauró las vacaciones pagadas, primero en Francia y luego en toda Europa, lo que permitió al ciudadano viajar más cómodamente a otras regiones del país o del extranjero.

·En Madrid Dionisio Pérez escribió “La cocina clásica española. Excelencias, amenidades, historias y recetas”.

·Domènech escribió “cocina de recursos, deseo mi cocina” y fue publicada en 1941.

1937

·Los hermanos Richard y Maurice McDonald, abrieron su primer *drive-in* restaurant con perritos calientes (y también patatas y hamburguesas) en Pasadena.

1938

El Patronato pasa a llamarse Dirección General de Turismo. La primera cadena hotelera de España fue Husa. Había cocinas de carbón con sus carboneras, aunque ya existían desde 1933 las de plancha esmaltada, placa superior de hierro fundido esmaltado, horno de dobles paredes y dobles techos que funcionaban a gas. Había baterías de aluminio fundido, estufas de petróleo y neveras de hielo.

1939

- Se hacían tertulias en Cafés y tabernas donde se calentaba la comida en tartera a los obreros.
- Prosper Montagné fue autor del primer Larousse Gastronomique.

·Hasta 1952 hubo cartillas de racionamiento. Aparece la tapa (incluye el pintxo) y se populariza el poteo y chiqueteo.

·Se desarrollan las cafeterías (mayor rapidez de servicio que los Cafés). La primera cafetería en Madrid fue California (situada en la calle de la Salud).

·Aparecen Salones de té como el Embassy en Madrid.

·El empresario Antonio Rodilla abre un establecimiento en una esquina de la plaza del Callao, en Madrid, con la idea es ofrecer a los transeúntes sándwiches que se franquició al igual que otra empresa similar llamada Ferpal.

·Cerró el restaurante Paillard, que estaba en el "*Boulevard des Italiens*". Todos los días a las diez y media Monsieur Paillard aparecía con un camarero transportando en una bandeja de plata, rosas rojas para las damas a la vez que preguntaba a los clientes que les parecía la calidad de sus platos.

·En Zaragoza en el Gran Hotel Regina (inaugurado en 1908) se construyó en el mismo lugar (Calle Bruil) el Hotel Centenario, cuyo propietario fue Luis Bandrés. El menú costaba seis pesetas.

1940

·Surgió la aviación comercial.

·Franco prohíbe utilizar términos foráneos en el discurso gastronómico: bistec, champagne, meunier... sustituidos por filete, cava y "a la mantequilla".

· Los hermanos Richard y Maurice McDonald abren un segundo restaurante más grande en San Bernardino llamado “*McDonald Brothers Burger Barr Drive-In*”.

· El cocedor de arroz se inventó en Japón por la empresa Mitsubishi Electric y se llamó al aparato “*Suihanki*”.

· El microondas lo inventó Percy Spencer, en su empresa Raytheon.

· Abrió en Zaragoza como Salón de té, chocolatería y pastelería, Niké, en el nº 10 de la calle Requeté Aragonés.

1941

· Se inventa la publicidad en Televisión.

· Domènech escribió “La cocina de recursos”.

1943

· Horcher). Mantelerías de hilo, cubertería de plata, vitrinas con porcelana de Nymphenburg, grabados y litografías de guerreros en las paredes con algún que otro bodegón y tablas de obispos. Mesas espaciadas adornadas con faisanes y perdices plateadas, cristalería fina. Camareros distantes, silenciosos, bien uniformados. Prensas sólidas para extraer el jugo de aves, caza y carne. Y una buena bodega.

· En Madrid destacaban restaurantes como Zalacaín, El Amparo, El Bodegón, Cabo Mayor, Fortuny, Jaun de Alzate, Señorío de Bertiz, La Dorada, Jockey, Ciriaco, La Zamorana, Botín, Casa Ricardo...

· Destacan gastrónomos como el Conde de los Andes, Álvaro Cunqueiro, Víctor de la Serna, Néstor Luján...

· En París se inauguraron los restaurantes Lasserre y Taillevent. El propietario del primero fue el chef Réneé Lasserre que consiguió

que tuviera una cúpula abatible para mostrar el cielo de París en cada servicio. La Guía Gault-Millau lo consideró el primer restaurante de París. Y el crítico gastronómico Robert Courtine lo calificó de número uno mundial en elegancia y calidad culinaria. La guía roja Michelin le concedió la estrella michelin en 1962. Lasserre antes de establecerse por su cuenta fue pinche de cocina en Drouand y jefe de rango para acabar de maître en Prunier.

1944

·Derecho: se publica la Reglamentación para la hostelería en 1944 (que sustituye a la de 1939). El chateo y la hora del vermut son una tradición al mediodía, cuando se vuelve a casa o en la mañana de los domingos.

·La Cafetería se consolida como la sucesora del Café. Y surgen cadenas de comida rápida como Burger King, Kentucky Fried Chicken, Tobogán, Topic's...

·Carl N. Karcher fue uno de los pioneros de la industria de la comida rápida y a finales de 1944 era propietario de cuatro puestos de perritos calientes en Los Ángeles.

·El chef Teodoro Bardají escribió "Cocina para fiestas".

·Se funda el restaurante Edelweiss en Madrid.

·La hora del vermouth se puso de moda en los años veinte, hasta entonces se llamaba hora del aperitivo. Se tomaba previo al almuerzo o la cena. Destacaba la marca de vermouth "Vicente" con aceitunas rellenas de anchoas.

1945

·Carl N. Karcher abrió un nuevo establecimiento llamado Carl's Drive-In Barbeque.

1946

·Se funda el Restaurante Jockey en Madrid (de Clodoaldo Cortés). La proximidad de las mesas se debía a que la clientela que viene a ver y ser vista. En los años sesenta este restaurante tenía huerto y granja propia que suministraban al restaurante. Jockey también tuvo al marmitón Clemencio Fuertes. Félix era el maître.

·En Barcelona triunfaban los restaurantes Parellada (de la familia Ribas) y Finisterre. Otros locales conocidos eran La Rosaleda y Budapest. En el restaurante Finisterre primaba el maître y el cocinero pasaba desapercibido.

·Se inauguran En Barcelona en el Hotel Colón. El chef era Alejandro Domènech, hijo de Ignacio (el Escoffier catalán). Era considerada la mejor cocina de Barcelona hasta que apareció Reno.

·Crecen las cafeterías americanas con platos combinados.

·Se inauguró el restaurante Taillevent que debe su nombre a Guillaume Tirel apodado "*Taillavent*" autor de "*Le viander*" en 1490. Monsieur André Vrinat el propietario fue un burgués que compró en 1950 un hotel de cien años de antigüedad en la rue "*Lamennais*". Tiene tres estrellas por su regularidad en la cocina, elegancia y buen servicio. Uno de los más elegantes junto con *Grand Vefour*.

·La máquina de vacío se inventó en USA.

·Comienzan a aparecer las cafeterías americanas con platos combinados.

·La sartén u olla basculante surgió en el mercado junto con la aparición del fast food y las colectividades y el catering.

·Confort: la mitad de los hogares tienen teléfono.

·Aparece el primer desayuno buffet en el Hotel Las Vegas, USA.

1947

·Ferdinand Point (1897-1955) es el padre de la nueva cocina de 1970. Sus discípulos fueron: Bocuse, Troigros, Chapel, Outhier... Point hizo en 1947 un banquete para sus amigos por su 50 cumpleaños.

·Antonio Velasco publicó "Fondas y mesones".

·Curnonsky escribió prefacio de "Éloge de la table" escrito por André Saint-Georges.

·Curnonsky puso en marcha la revista Cuisines et Vins de France con Madeleine Decure.

·Kenneth Wood inventó en Gran Bretaña el primer robot de cocina llamado Kenwood A200..

1948

·Curnonsky escribió "*À travers mon binocle*".

·Raymond Oliver (1909-1990) hijo de cocinero, compró el restaurante Grand Vefour. Oliver empezó a trabajar en el Moulin Rouge de París como ayudante de Barman. Durante 14 años realizó un programa de cocina en la televisión francesa a finales de la década de 1950 y durante la década de los años sesenta. Por primera vez el cocinero se convierte en la cabeza visible del nuevo movimiento culinario, en detrimento del maître. Después trabajó en el hotel Chambord de les Champs Élysées. Más adelante, los chefs Alex Humbert (el chef de Maxim's) y Ferdinand Point (chef de La Pyramide) serían sus referentes principales además de su padre.

·Oliver presentó durante catorce años, un programa de televisión de cocina en Francia. Por primera vez el Chef es más importante que el maître.

·Alfred Gottschalk escribió "*Histoire de la gastronomie*".

·McDonald fue creada en California por los hermanos Richard y Maurice que en 1937 ya habían abierto su primer drive-in restaurant con perritos calientes en Pasareda y en 1940 un restaurante más grande en San Bernardino. En 1947 ya eran ricos, pero no estaban satisfechos todavía, por lo que en 1948 despidieron a todo el personal y cerraron. Lo reabrieron al poco tiempo con un sistema muy rápido de elaboración de productos, bajaron los precios, aumentaron las ventas, solo daban hamburguesas, se deshicieron de la vajilla y daban platos y bolsas de papel. Aplicó los principios de las cadenas de montaje industriales y los llevó a su cocina. Cada trabajador solo hacía una tarea. Buscaron franquiciados para sus autoservicios. Lograron que su logotipo iluminado por la noche fuera el más famoso del mundo superando al crucifijo cristiano. Se denominó "*Speedee Service System*" y tuvieron que cambiar el hábito de sus clientes de ser servidos a servirse por sí mismos

·Édouard de Pomiane escribió "*Le code de la bonne chère*".

·William Rosenberg abrió el establecimiento "*Dunkin' Donuts*".

1949

·En Barcelona cerró el restaurante El Suizo, ubicado en La Rambla del Centro.

1950

·Aparecieron escritores famosos de libros de cocina como por ejemplo *Elizabeth David's Book of Mediterranean Cooking*.

·Vestir de forma adecuada en la mesa era muy importante según Gabriel Luis Pringué en su libro "*Trente ans de diners en ville*".

·Se empieza a desarrollar el turismo en España.

·Ya existía la irradiación iónica, el congelado con hielo natural y el congelado industrial.

·Se desarrollan las comidas preparadas y los restaurantes de comida rápida.

·Curnonsky escribió, "*La table et l'amour*".

·Los franceses distinguían las siguientes categorías de establecimiento: 1) Restaurant, donde varían los menús y cartas según la especialización de cada uno y el nivel de lujo. 2) *Bistrot* o bistró, Más pequeño y de carácter más familiar, los menús suelen dictarse verbalmente o se escriben cada día en una pizarra. 3) *Bistrot à Vin*. Similar a una taberna o una vinoteca. 4) *Bouchón*, restaurante de cocina tradicional cercana a la haute cuisine. 5) *Brasserie* o cervecería. 6) *Café*. En éste último hay poca variedad de comida, solo bebidas. Otros establecimientos similares a brasseries o Cafés serían los salones de té, bares (bebidas más sofisticadas que en los Cafés y en horarios más nocturnos), o los estaminets que ya no existen actualmente y que era frecuentado por la clase obrera.

·Aparece el fenómeno *fast-food* (comida rápida, McDonalización). Han influido las distancias del trabajo a la vivienda, los hábitos de ocio urbanos, homogeneidad de la comida y del servicio, etc.

·La familia ya no come en casa unida. A su vez, el hecho de consumir comida rápida hace que la sociedad se acostumbre a la gratificación inmediata, y la alimentación se globaliza, internacionaliza y homogeniza en grandes cadenas de restauración. La alimentación se vuelve más insalubre y se producen profundos cambios de hábitos que llevan a una creciente deficiencia alimentaria, de origen cultural.

·Aparecen la olla a presión, *express* y Laster y la batidora túrmix.

·Destacan restaurantes como Jockey, Botín, Edelweiss, Horcher, Zalacaín, El Amparo, El Bodegón, Cabo Mayor, Fortuny, Jaun de Alzate, Señorío de Bertiz, La Dorada, Horcher, Ciriaco, La Zamorana, Casa Ricardo...

Destacan gastrónomos como Víctor de la Serna que escribió "*Gastronomía en España del desarrollo*", El Conde de los Andes, Álvaro Cunqueiro, Néstor Luján...

·Los turistas se alojaban en tabernas o chilanques próximos a

mercados (Atocha, Tirso de Molina, Torrijos, Vallehermoso, Legazpi, Puerta de Toledo) y también acudían a los restaurantes: Lhardy, al Café Fornos, Suizo, Horcher, Suicillo, Genieys, Pombo, Casa Maxi, Casa Domingo, La Zamorana, La Barraca, La Hostería del Laurel, La Bola, El Bilbaíno, Edelweiss, Trabuko, El Segoviano (después se llamó Casa Lucio), Paúl, Salvador, La Argentina...

- Primaba la reducción de los residuos alimentarios, cocinar en pequeñas raciones materia prima de gran calidad exclusiva o si son alimentos menos selectos cocinarlos de forma sofisticada y novedosa, aunque esto no ocurra hoy en todos los lugares. Por ejemplo, USA sigue siendo muy abundante en las raciones de sus restaurantes para ahondar en esa imagen de riqueza y prestigio.
- Se democratiza la restauración con cocina regional y tradicional y pueden acceder todos los públicos y no hay tantas diferencias entre clases sociales como en siglos anteriores.
- Los modelos de estética corporal cambiaron. Si en los siglos XVIII y XIX la gordura era un distintivo social, ahora, en la sociedad de la abundancia, lo era la delgadez. Se desarrollaba la ciencia asociada a la dietética y la nutrición y se buscaban alimentos más sanos.
- Auge de la cocina étnica.
- Se inventó la crepera. En Francia se llama *Crep*, en Alemania *pfannkuchen*, en Holanda *pannenkoeken*.
- Se inventa la liofilizadora.
- Se inventan las planchas metálicas, la tostadora y la sandwichera.
- El vegetarianismo se extiende como alternativa ética y sana.
- Frederick Kipping en Gran Bretaña, inventó el material de silicona para uso en la cocina.
- Inglaterra recupera su prestigio culinario, derivado del turismo y de los grandes restaurantes extranjeros que se establecieron en Londres.

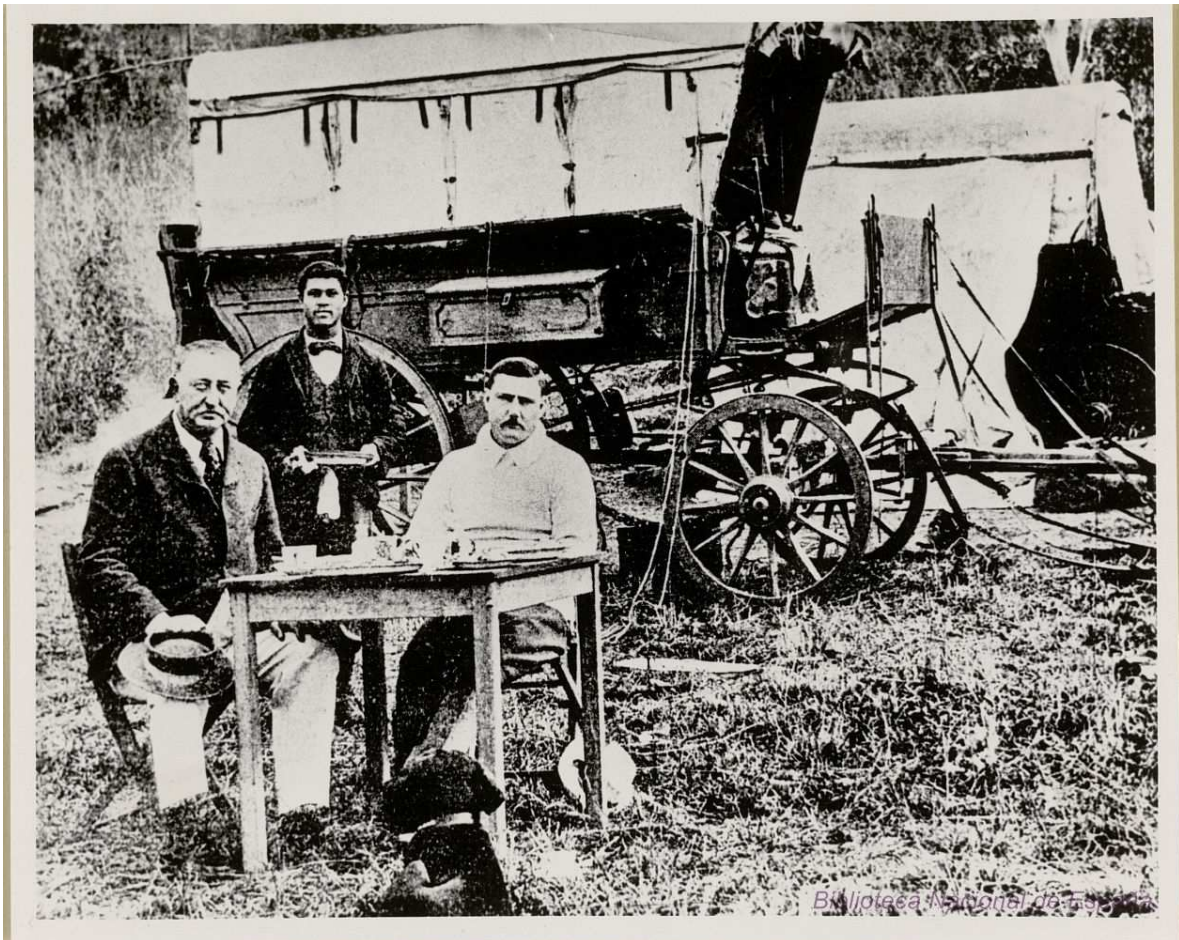
- Destacó el gastrónomo Josep María de Sagarra.
- Se inventa la cortadora de verduras en Francia por Pierre Verdan.
- Gabriel Luis Pringué en su libro *“Trente ans de diners en ville”*, explica la importancia de vestir bien en la mesa El hombre llevaba frac, corbata, chaleco blanco. El smoking se utilizaba solo en cenas íntimas de familia. Los caballeros se cambiaban de ropa muchas veces. Por ejemplo, para salir de viaje, traje de montar, chaqué con bombín para la equitación, después de comer sombrero de copa, para cenar un frac.
- Roger Perrinjaquet inventó el brazo triturador en Suiza y se llamaba Bamix.
- En Madrid era costumbre tapear o tomar el vermú sobre todo los domingos y también era tradicional dar una especialidad culinaria según fuera el día de la semana.
- Destacaban chefs como Raymond Thuillier, Alex Humbert, René Lasserre, Marguerite y François Bise, Jo Rostang y Raymond Oliver.
- Se escriben muchos libros sobre adelgazamiento.
- Comer fuera de casa en España era poco frecuente. Las celebraciones que hoy día se hacen en restaurantes, hace 70 años se hacían en casa de los que organizaban el festejo. Solo los banquetes de boda y no siempre se hacían en hoteles y restaurantes. La restauración surgió por la necesidad de comer fuera debido a las jornadas laborales lejos de casa, y de la masificación de las ciudades y de la cada vez más acelerada vida. También la incorporación de la mujer al mercado laboral. el argot popular puso el nombre de “casas de comidas” a los restaurantes económicos que ofrecían un plato único. En los años 50 los grandes restaurantes urbanos eran los que pertenecían a Hoteles. El desarrollo del turismo acrecentó el número y calidad de los restaurantes.
- Aumenta la oferta de salchichas Frankfurt con mostaza y ketchup y hamburguesas, bratwurst, chucrut, codillo, wienerschnitzel, strudel de manzana, cerveza servida en jarras, coca-cola.

1950

·Los hermanos Dick y Mac Donald comenzaron en 1937 vendiendo salchichas en Pasadena. Su innovación consistía en el servicio de jóvenes y simpáticas camareras que llevaban el pedido hasta el coche, donde lo consumían los clientes que asistían a un drive in de primera generación. En 1948 los hermanos McDonald deciden la inauguración de la primera hamburguesería de San Bernardino (California), transformando su negocio anterior e introduciendo cambios en la disposición del local, del menú, la elección de la clientela, la imagen corporativa... El gran éxito de Dick y Mac consistía en dedicarse a un solo producto, locales luminosos, limpios, cambiar los clientes jóvenes y ruidosos por familias con niños pequeños para fidelizarles e incrementar su consumo, popularizar el logotipo con la gran M. El consumidor sabe antes de entrar lo que se va a encontrar.

·Wimpy fue la primera hamburguesería que se estableció en España (en Cataluña). Llegó de Inglaterra. Su error fue que aparte del monoproducto también introdujeron tapas, y bocadillos. Sin embargo, fracasaron.

·Burger King la segunda hamburguesera mundial en importancia comenzó en Madrid y después en Barcelona donde sustituyó a dos establecimientos referentes hasta entonces por su comida tradicional (Cafetería Navarra y Café Canaletas).



Título: Cecil Rhodes en una comida campestre. Año 1950.

Fuente: Biblioteca Nacional de España

1950

·En Zaragoza el primer Burguer King que se instaló en los años ochenta fracasó porque decidieron los franquiciados poner servicio de mesa.

·Wendy, la hamburguesera americana con el menú más extenso (salchichas de ternera, patatas asadas rellenas de queso fundido, chile, salad bar, hamburguesas...) abrió varios locales en Madrid, Barcelona y también en sus Aeropuertos, tuvieron éxito por su rapidez, comida conocida, limpieza, precio...

·La obra de Balzac "Comedia humana" presenta como escenario los grandes restaurantes parisinos.

·Patrice Bousset escribió "*Les restaurants Dans la Comédie Humaine*". Aparecen en él restaurantes de París como Palais Royal,

Chez Véry, Chez Véfour, Frères Provençaux, Le Rocher de Cancale, Café Anglais, Hôtel des Américains, Café de Paris...

·Se desarrolla el Turismo en España que fue iniciado en 1900. Se generaliza el tapeo en tascas.

·Siguen existiendo los grandes restaurantes de la Belle Époque como “*Tour d’Argent*” regentado por Terrail, padre e hijo, “Ledoyen”, “Lucas Carton” en la plaza de la Madeleine cuyo chef fue Richard. Este chef fue maestro de Alex Humbert (restaurante Maxim’s). Destacaron chefs como Madame Genot y Père Maillabau. Madame Genot tuvo un restaurante de cuatro mesas en la Rue de la Banque. Père Maillabau tenía un pequeño restaurante en la rue de Sainte-Anne. Otro chef fue Alexandre Dumaine con un restaurante situado en la Côte d’Or, en Saulieu.

·En España, hubo un intento de impulsar la modernización; la población activa agraria desciende y la industrial aumenta, se produce un éxodo de los pueblos a las ciudades, aumenta el índice de natalidad, y también la renta disponible y los salarios de la mayoría de la población. Solo acudía a restaurantes la burguesía ilustrada y los intelectuales acudían a tertulias públicas y privadas, después de la comida.

·Elizabeth David’s escribió “*Book of Mediterranean Cooking*”.

1951

·José Sarrau escribió “El Restaurante”.

·The Good Food Guide se fundó por Raymond Postgate. Publican todos los años la lista de los mejores 50 restaurantes del mundo. Su primera edición despertó el interés culinario de la población británica.

·En Inglaterra se hace famoso el restaurante *Hind’s Head* en Bray (propiedad de Heston Blumenthal desde 2004 pero fue restaurante desde 1928), y también el restaurante *The Miller of Mansfield* en *Goring-on-Thames*, the *Spreadagle* at Thame en Oxfordshire (propiedad de John Fothergill).

·Se desarrollaron los restaurantes de alta gama en Inglaterra, pero menos que en otros países y la mayoría de propiedad extranjera. Hasta 1940 la gastronomía británica fue en declive porque enfocaban su atención más en hoteles y restaban importancia a los restaurantes.

1952

·Un restaurante británico famoso fue "*The Hole-in-the Wall*", abierto en Bath, propiedad de George Perry-Smith.

·Harland Sanders, inauguró la primera franquicia Kentucky Fried Chicken en Utah y en 1960 se convirtió en una de las primeras cadenas de restaurantes de USA. Comenzó en 1939 en Kentucky cuando Harland D. Sanders puso un restaurante llamado North Corbin. En 1986 fue comprada esta cadena por Pepsico.

1953

·José Guardiola publicó la "Guía de restaurantes de España".

·Keith G. Cramer propietario de *Deith's Drive-In Restaurant* en Florida abrió el primer restaurante *Insta-Burger-king*.

1954

·Cerró en Zaragoza el restaurante Salduba. Destacaba el Café Alaska en el mismo lugar que estuvo el Café Suizo en 1930, en el Paseo Independencia esquina con la calle Cinco de Marzo. Cerró en 1960.

·En Barcelona destacaba el chef del Hotel Majestic, Antonio Julià que después trabajó en el restaurante Reno situado en Travesera con esquina Tuset e inaugurado en 1954. En 1963 Julià amplió el restaurante.

·Nestor Luján había fundado una cofradía de epicúreos y gastrónomos conocidos como “los Porkus”. En Barcelona destacaban restaurantes como Amaya (en La Rambla fundado en 1941) y Guría (en la calle Aribau, fundado en 1959).

·Ray Kroc consiguió el Speedee Service System de los hermanos McDonald y supo crear un Imperio de comida rápida. Kroc vendía aparatos para hacer batidos de leche y visitó por primera vez el McDonald's Self-Service Restaurant en San Bernardino como cliente de sus máquinas. Kroc convenció a los hermanos de que le vendieran el derecho a establecer franquicias de McDonald's en todo USA.

·James McLamore y David Egerton fundaron, Burger King en Miami.

·Edouard Nignon fue primero chef, y después maître y propietario del restaurante Larue que cerró en 1954 cuyo propietario último fue Célestin Duplat antiguo chef de Ermitage.

1955

·En Madrid, Teodoro Bardají escribió “La cocina de ellas. Gastronomía elemental y superior”

·En Zaragoza cerró el Café Ambos Mundos y abrió en el paseo de la Independencia la Cafetería, Heladería, Marisquería y Sala de Té “Las Vegas”.

·Abrió El Bodegón en Madrid. Destacaban hoteles como el Ritz y Palace.

·Ray Kroc llegó a un acuerdo con Walt Disney y puso un establecimiento McDonald's en Disneylandia poco antes de su inauguración.

·El Chef francés Daniel Boulud tenía un restaurante en Nueva York con su nombre y con tres estrellas Michelin.

1956

·Carl Karcher abrió un restaurante llamado "Carl's Jr." en Anaheim el mismo año que se inauguraba el primer centro comercial de USA. Pronto formaron una cadena de restaurantes en las Autopistas de California.

·Se inaugura el Parador de Teruel.

1957

·Se creó Egon Ronay Guide en Manchester.

1958

·Comer fuera por placer solo lo hacían el 5% de los británicos en verano y el 2% en invierno. Todavía no se había conseguido recuperar la alta gastronomía autóctona y las instituciones sociales no estaban por la labor debido a la influencia que ejercían los grandes Hoteles en parte. Los restaurantes daban un servicio pésimo y una comida monótona.

·José M^a Busca Isusi escribió "Alimentos y Guisos en la Cocina Vasca".

·Se funda Pizza Hut por Dan and Frank Carney en Texas.

·Luis Bettonica escribió "Cocina regional española".

·La compañía BELL crea el primer módem que permitía transmitir datos binarios sobre una línea telefónica simple.

1959

·El nitrógeno líquido se usaba para congelar alimentos, pero no en las cocinas.

·Little Caesars se fundó en Michigan y se convirtió en la cuarta cadena de pizzas más grande de USA detrás de Pizza Hut, Domino's Pizza y Papa John's Pizza.

·Proliferan en España los autoservicios y los restaurantes de chinos.

·La comida rápida norteamericana se estableció y fue muy bien aceptada. Simbolizaba el sueño americano de la abundancia, del desarrollo tecnológico, y permitía llevar la contraria a las comidas familiares burguesas, “todos juntos” alrededor de la mesa. Este nuevo concepto, ponía freno al establecimiento de restaurantes de alta gama.

·Aparece Pizza Hut, y Telepizza, fundadas por italianos que emigraron a USA. Se caracterizaban por la rapidez de preparación, variedad en la oferta, la posibilidad de recalentar o regenerar el producto antes de su consumo lo cual, posibilitaba su distribución a distancia, el servicio a domicilio (delivery), y la comida para llevar (take away).

·España quiso hacer un fast-food con la tortilla española, la tortilla de patata, las doraditas (pescado andaluz frito), algunos bocadillos (chistorra, calamar frito, bollu preñau...) pero no tuvieron éxito.

·Los restaurantes aplican nuevas claves de marketing como la especialización (cultura, materia prima, México en picantes, China en agridulces...), segmentación, innovación, ser monotemático (de moda o pasarelas, de deportistas, de cibernética, de defensa de la naturaleza).

·La alimentación se globaliza, internacionaliza y homogeniza alrededor de las grandes cadenas de restauración. Se producen profundos cambios en los hábitos de consumo, con la incorporación masiva de la mujer al mundo laboral. Las ciudades cada vez están más masificadas, en deterioro del entorno rural. El porcentaje del presupuesto familiar dedicado a la alimentación disminuye y también lo hace el número de miembros de las unidades familiares. Es destacable, además, el aumento de la presión de la publicidad sobre los hábitos y decisiones de compra. Todos estos nuevos paradigmas han llevado a una deficiencia cultural alimentaria y al establecimiento de multitud de mitos erróneos en cuanto a nutrición.

·Se buscaba la sorpresa, el show, la diversión, crear ambientes, merchandising, música en vivo, no reservar para que se produzcan colas que producían un efecto reclamo... En Londres abrió el primer Hard Rock Café, que atraía al público por sus hamburguesas, pero sobre todo para ver un museo de piezas auténticas de conocidos músicos de rock: Bruce Springsteen, Bob Dylan... que cedieron sus guitarras, prendas... En España había bodegas andaluzas con cabezas de toros, banderillas, autógrafos de toreros, donde había tapas incluido el rabo de toro estofado.

·Robert Earl, director de Hard Rock Café vendió sus acciones y fundó Planet Hollywood con el cine como motivo de decoración, de la denominación de los platos y del merchandising.

·Aparecen franquicias de cafeterías como el "*Caffé di Francesco*" en Barcelona o el "Café & Té" en Madrid. Y las tascas y tabernas auténticas conservan su filosofía o las reforman.

El bar es lugar de cita y reunión donde se conserva la tradición del aperitivo al mediodía y a la noche cenando de forma ligera con pinchos y tapas.

·A España llegó el café expresso procedente de Italia y Centroeuropa. Debido a las prisas modernas, ya no se utilizaban los Cafés como lugares de tertulia. Proliferaron los Boutiques del café, el té y chocolate.

·Surgen heladerías como Haagen Dazs.

·La llegada del "*Fast-Food*" no es debida a la norteamericanización o italianización. Las causas son urbanas y post industriales. Se incrementan las distancias entre el trabajo y la vivienda, se crean nuevos hábitos de ocio (cine, teatro, estadios de fútbol...), etc.

·Se desarrolló el catering, una comida en viaje practicada en la antigüedad por los Ejércitos. Ayudaba la caza y la pesca. Más tarde los americanos inventaron el Pic-Nic. Las diligencias portaban viajeros que compartían mesa y alojamiento en las fondas y hospederías, a la vera de los caminos y también se restauraban las caballerías. Se construyen las primeras autopistas en España con áreas de servicio de comida para viajeros. General de

Restaurantes fue la primera empresa profesional de catering. Más adelante "Áreas" compraría a "General de Restaurantes".

·Las familias ya no comen en casa, todos juntos. Los jóvenes, en lugar de hacer comidas compartidas largas, comen de forma independiente en estos establecimientos a horas muy variables, sin normas de etiqueta, sin maîtres molestos, ni propinas. Es decir, todos los clientes se sienten integrados, gracias a la homogeneidad en la comida, la bebida y el servicio, siempre iguales, con consistencia y excelencia en los procesos.

·Las cantinas de las estaciones de autopistas, ferrocarril, cruceros, puertos y aeropuertos mejoraron su calidad. Destacaron las empresas de catering Marriot, la Empresa Nacional de Turismo (Entursa se asoció con Ara formándose la empresa Entara), Eurest... Por ejemplo, el servicio de restaurantes demodé atendidos por la empresa Wagon Lits en los ferrocarriles. Se expanden las cadenas de restaurantes como McDonald's, Pizza Hut, Kentucky Fried Chicken, Haagen Dazs...

·Se extienden los autoservicios, para turistas, trabajadores, gente que va de compras y ocio. El primer self-service de España se sitúa en la Puerta del Sol de Madrid y se llama "Tobogán". Cuesta menos tiempo comer y es más barato al no haber camareros.

·Consumir comida rápida hizo que la sociedad se acostumbrara a la gratificación inmediata. Los restaurantes y empresas fueron evolucionando para ser más rentables, pero, también menos sanos.

·Topics inauguró diez restaurantes autoservicio en Madrid, Valencia y Barcelona. Fue fundada por dos chilenos expatriados. El primer Topics se situó en Madrid en 1971. Tuvieron más éxito los buffets (comer lo que se quiera por un precio fijo) que los autoservicios.

·Los Cafés de estilo vienés o parisino del siglo XIX pasan a convertirse en el siglo XX en Cafeterías de estilo norteamericano, propiedad por ejemplo de Gregorio Zatica, Luis Zamorano (en Madrid) y Sala (en Barcelona).

·Las bases americanas en suelo español ayudaron al éxito de las cafeterías como Manila, California, Las Vegas, Nebraska, Plaza, Navarra...

·El nivel de vida de los españoles mejoró considerablemente y subió su nivel cultural. Proliferaron las cafeterías, inspirándose en el modelo Coffee Shop americano e introdujeron en España el concepto de plato combinado y sándwich mixto.

·En Alemania había chefs famosos formados en la tradición clásica francesa, en Austria y en Alemania. Los alemanes hacían turismo en Italia y Francia. Destacaban las revistas gastronómicas *Der Feinschmecker*, *Gourmet...* Restaurantes destacados fueron por ejemplo *Der Erbprinz* en Ettlingen, Baden-Württemberg y *Rudolf Katzenberger's Adler* en Rastatt que obtuvieron una estrella en 1966.

·Las bases norteamericanas afincadas en suelo español, ayudaron al éxito de las cafeterías. La cafetería era la síntesis de dos establecimientos que ya existían: el café de las tertulias, y el restaurante, inalcanzable para muchas economías y de mayor atractivo para comer fuera de casa.

·El chef Eckart Witzigmann (padre de la cocina alemana) abrió el restaurante *Tantris* en Munich. Fue un chef internacional que trabajó con Haeberlin, Bocuse... y también trabajó en London's *Café Royal* y también en Bruselas, Estocolmo, Washington... Según la revista *Der Feinschmecker* este chef creó la cocina de asombro en Alemania "kitchen wonder" (German *Küchenwunder*). Su contribución en la alta cocina alemana ha sido reconocida por el Gobierno francés y por la Guía Michelin (fue el primero en recibir tres estrellas en 1979). El gobierno francés le concedió en 1991 "*L'Ordre des Arts et des Lettres*". Otro chef destacado con una estrella fue Jacob Stüttgen.

·La cafetería exigía de un enclave céntrico, el personal no tenía por qué ser tan profesional, pero el cliente ya era entonces exigente en cuanto al tiempo que tardaban en servirle. El bar, a su vez, era lugar de cita y reunión, donde se conservaba la tradición del aperitivo al mediodía y a la noche cenando de forma ligera con pinchos y tapas.

·A diferencia de Gran Bretaña, los alemanes acogieron la *nouvelle cuisine* y no contrataron chefs franceses. Los alemanes también acogieron la filosofía del chef Waltherspiel y la cocina regional. Es decir, combinaban la cocina local con los principios o dogmas de la *nouvelle cuisine*. Sin embargo, los comensales alemanes rechazaban en gran parte la *nouvelle cuisine*.

·No se desarrolló una alta cocina alemana debido a la influencia de la cocina francesa e italiana. Sin embargo, el escenario alimentario doméstico no era tan pobre como en Gran Bretaña durante los años 60 y 70. En Alemania los chefs podían utilizar muchísimos productos locales y artesanos de panaderos, carniceros, pasteleros... nada que ver con los productos industrializados británicos.

·Los críticos y periodistas gastronómicos más conocidos de Alemania fueron Klaus Besser (1919-1995), Gert von Pazcensky (1925), Wolfram Siebeck (1928), Besser creó un premio anual culinario llamado The Golden Pepper Mill y también fundó en 1978 Besser's Gourmet Journal. Pazcensky escribía en la revista "Essen und Trinken". Siebeck a finales de los 50 trabajó en Der Stern, Die Zeit y en Der Feinschmecker.

·Se inventaron las mesas frías.

·Apareció el termómetro de infrarrojos.

·Desde 1966 (primer año que se concedió el premio de la Guía Michelin en Alemania) hasta 1986 en Alemania había 66 (0) restaurantes estrellados en 1966, 189 (0) en 1970, 176 (24) en 1974, 137 (28) en 1978, 161 (33) en 1982 y 185 (30) en 1986. Entre paréntesis está puesto el número de restaurantes estrellados en Gran Bretaña. En Alemania en 1982 había 3 restaurantes con 3 estrellas y en Gran Bretaña 1 (*London's Le Gavroche*, su propietario es un chef francés llamado Albert Roux). En 1986 había en Alemania también 3 y en Gran Bretaña 2. El segundo restaurante triplemente estrellado es de Michel Roux (hermano del anterior) y el restaurante se llamaba Waterside Inn, está en Bray, Berkshire. La alta cocina británica comienza en los años 90 mientras que la alemana, ya empezó en los años 70.

1961

·Uno de los primeros restaurantes chinos fue *House of Ming*, que durante la década de los 60 abrió sus puertas en la Castellana, en Madrid.

·Thomas S. Monaghan compró una pizzería en Michigan llamada Domino's.

·Aparece el fenómeno del turismo de masas.

·En Cataluña anunciaba su revolución culinaria en el Motel Empordà, Josep Mercader, precursor de la Nueva Cocina Española. Trabajó como cocinero en el restaurante del Hotel de France en Portbou. Fue cocinero junto con Pere Granollers. Este último trabajó en el Hôtel de Paris de Montecarlo y era el cocinero del bufete de la estación de Portbou. Después Josep Mercader trabajó en el Hotel Duran de Figueres, y en otros de Suiza e Inglaterra y también de Sant Feliu de Guíxols. Dirigió un hotel-restaurante en Figueres llamado Motel empordà. El motel era paso obligado de los turistas que en los años sesenta acudían a la playa. Mercader investigó sobre nuevas fórmulas culinarias con productos autóctonos para sentar las bases de la Nueva Cocina que unos años más tarde Arzak y Subijana liderarían junto con Bocuse La Nueva Cocina Vasca y Española. El restaurante de Mercader tenía mucha luz natural. También era propietario del Hotel Almadraba en la bahía de Rosas.

1962

·Se funda el restaurante El Bulli en Gerona.

·Aparece "La cocina familiar y práctica" de Henri Paul Pellaprat.

·Glen W. Bell Jr. fundó la cadena rápida mexicana Taco Bell en California.

1964

·Tiene lugar la I Convención Internacional de la Cocina.

·“Educación profesional hostelera: el libro de oro de la industria hostelera española” fue escrito por José Sarrau.

·La cocina de los hermanos Troisgros, Jean (1926-1983) y Pierre (1929). Troisgros fue un restaurante de precios razonables. Su padre compró el hotel des Platanes en frente de la estación de Roanne. Los hermanos Troisgros trabajaron con el chef Richard (en el Lucas Carton) y también trabajaron con Point (en La Pyramide).

·Michel Guérard (1933), trabajó en el hotel Crillon de París como jefe pastelero y también en el Lucas Carton. En 1964 se instala en Asnières, un pueblo cerca de París. Su restaurante se llama “*Le pot au feu*”. Se casó con Christine Barthelemy dueña de una cadena de balnearios. Trabaja en el restaurante “*Les Prés d’Eugénie*”, en Eugénie, Les Bains cerca del Adour y de Biarritz. En este balneario propiedad de su mujer, es donde realiza su cocina dietética, basada en la calidad del producto y en el punto de cocción, eliminando lo superfluo.

·Alain Senderens (1939) también realiza cocina sana y ligera. Trabajó en el Hôtel Ambassadeurs de Lourdes. Estuvo en Tour d’Argent y en Lucas Carton (regido por el chef Mars Soustelle). Su restaurante se llamaba “*L’Archestrate*” en honor Arquestrato (un gastrónomo de la antigüedad). Senderens compró el Lucas Carton de París a finales de los ochenta, abandonó “*L’Archestrate*”, y en 2005 transformó el Lucas Carton en una “*brasserie*”

1965

·El Ministerio de Turismo crea la clasificación de tenedores (5).

·Raymond Oliver escribió “La Cuisine”.

·Se produce la democratización de la restauración al que podía acceder todo tipo de comensales con una oferta diversificada, diferenciada, variada y novedosa tanto en platos, servicios como

decoración. Antes de esta fecha había diferencias entre las distintas clases sociales en el acceso a la restauración.

·Se funda la cadena de comida rápida Subway.

·Se produce la II Convención de cocina. Raymond Olivier debatió sobre cocina mediterránea, Noel Claraso sobre gastronomía. Intervinieron otros como Cunqueiro y Victoriano Zorraquino.

·Raymond Oliver fue chef e historiador gastronómico autor del libro "*La cuisine*" y fue propietario del "*Grand Vefour*".

·Los padres de la *Nouvelle Cuisine* fueron los chefs Michel Guérard, Henri Gault, Christian Millau, Jacques Manière, Jean y Pierre Troisgros, Paul Bocuse, Louis Outhier, Charles Barrier, Alain Chapel, Paul y Jean Pierre Haeberlin, Jean Delaveine, Claude Peyrot, Alain Senderens, Roger Vergé, Gastón Lenôtre,

1966

·Alemania obtiene su primera estrella Michelin y nace Mercasa.

·Se hace la III Convención de cocina.

·Es el primer año que se concedió el premio de la Guía Michelin en Alemania.

1967

·Se produce la IV Convención de cocina.

·Epifanio Vallejo escribió "El Manual del Barman".

·Oriol Regàs fue el propietario del restaurante Bocaccio y también de Via Veneto en Barcelona inaugurado en 1967. Josep Monge fue propietario de ese restaurante después de haber sido allí camarero y maître. Destacaban restaurantes como Reno,

1968

Finisterre, Zalacaín (Blas era el maître), La Pyramide (en Vienne). Los maîtres trabajaban en sala trinchando, flambeando y acabando los platos haciendo del comedor un espectáculo.

·Llegó el fenómeno de *La Nouvelle Cuisine*, caracterizada por menores tiempos de cocción, nuevas técnicas y tecnologías, comidas más frescas, sabrosas, simples, estéticas, higiénicas y ligeras, con raciones que se adaptan en cantidad a los nuevos gustos de los consumidores y fusionando diversos estilos de cocina. Los chefs de la época como por ejemplo Paul Bocuse salieron fuera de Francia a extenderla por todo el mundo. Los cocineros pasan de artesanos a artistas o autores y adquieren mucho prestigio.

·Fernand Point fue el creador del movimiento, Nouvelle Cuisine junto con Curnonsky, escritor y periodista. La nueva cocina francesa se basaba en la tradición y la invención (progreso).

·A diferencia de Gran Bretaña, Alemania no abolió los gremios de artesanos hasta 1968. Siguieron existiendo aprendices en el sector artesano y pequeños proveedores de alimentos locales de excelente calidad por lo que se retrasó la degradación alimentaria debido a la industrialización de los alimentos. Desde 1955 hasta 1975 se produjo la *fresswelle* (ola de glotonería después de un periodo de escasez). Se tomaban alimentos de lujo para compensar las carencias pasadas, sin disfrutar de alta gastronomía.

·Desde 1960 la comida rápida norteamericana se estableció en Alemania y fue muy bien aceptada. Ello simbolizaba el sueño americano de la abundancia, del desarrollo tecnológico, permitía llevar la contraria a las comidas familiares burguesas todos juntos alrededor de la mesa. Todo esto, ponía freno al establecimiento de restaurantes de alta gama. La economía de escasez junto con la ausencia de empresas privadas y la oposición ideológica a la alta cocina burguesa duró hasta 1989.

·Hubo famosos chefs alemanes como Waltherspiel, Katzenberger (no imitó la cocina francesa y se limitó a las especialidades regionales alemanas), Gietz... El Sur de Alemania tenía mejor cocina que el norte debido a sus recursos naturales y su proximidad a Francia y Suiza.

·La cocina alemana burguesa entre los años 1960 y 1970 era aburrida y sin refinamiento. Fue incapaz de inspirar el nacimiento de una alta cocina autóctona. Sin embargo, el nivel de calidad de los alimentos, no eran tan bajos como en Gran Bretaña y los alimentos de pequeños productores artesanos estaban ampliamente disponibles en el mercado.

·Además, la cocina burguesa alemana tenía un repertorio mucho más desarrollado de técnicas de preparación de comida y platos que en Gran Bretaña (en carne, sopas, aderezos, salsas, pasteles, panes...). El impedimento para que no hubiera alta cocina era cultural, por el carácter e idiosincrasia alemana pero no por la falta de calidad de sus alimentos (como ocurrió en Gran Bretaña)

·Raymond Oliver tradujo con la supervisión de Joan Cabané "La cocina: su técnica, sus secretos" (*La Cuisine: Secrets of Modern French Cooking*).

1969

·Joan Cabané y Alejandro Domènech publican "Nuestra mejor cocina".

·Fallecieron el maître Joan Cabané i Felisart y su esposa.

·Alvaro Cunqueiro Mora escribió "La cocina cristiana de occidente" y "A Cocina Galega".

·Dave Thomas abrió en Ohio "Wendy's Old-Fashioned Hamburgers Restaurant".

1970

·Se inauguró en Argenton (Barcelona) el restaurante Racó d' en Binu cuyo chef era Francesc Forti y su hermano Albino estaba en sala. Albino el mayor se inició en el hotel Colón de Barcelona junto al maître Joan Cabané y se acabó formando en el restaurante Reno de la mano de Julià. Francesc también trabajó en el hotel Colón de cocinero con Alejandro Domènech, hijo de Ignacio. Después fue a Jockey a Madrid con Francisco González y Clemencio Fuertes, recomendado por Clodoaldo Cortés.

·En los años setenta se inventó el buffet de primera generación, con primeros platos y postres en línea. En el periódico La Vanguardia Española, con fecha del viernes 7 de noviembre de 1958, aparece Juan Cabané Felisart como uno de los mejores maîtres (jefes de boca) y gastrónomos españoles, miembro de la Asociación Chaîne des Rotisseurs. Con fecha 5 de mayo de 1970 aparece en el mismo periódico, una referencia a Cabané como escritor en la Guía de críticas gastronómicas "Mesa y Vinos de España". Pertenece al sindicato de hostelería, fue autor de numerosos libros y artículos sobre cocina española y extranjera y profesor de gastronomía. Trabajó durante medio siglo de maître en Barcelona y se jubiló en 1966. Comenzó como ayudante de camarero desde niño, hasta que ascendió a maître de hotel. Se le conocía como el cocinero más intelectual de España. Divulgó el recetario culinario español. Escribió catorce libros, cuyas ediciones se agotaban enseguida. Fue colaborador habitual de revistas y diarios. Su biblioteca particular contaba con más de mil libros. Entre ellos el de Juan Altamiras (pseudónimo del fraile franciscano Raimundo Gómez, nacido en La Almunia de Doña Godina) "Nuevo Arte de Cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica" (edición de 1758), que fue un cocinero discípulo de Pedro Ardit, que a su vez fue cocinero de Felipe IV. Este libro lo adquirió en París en 1927 por 5000 francos.

·José Sarrau escribió "El libro de hostelería para profesionales de restaurantes: gastronomía".

·Con la *Nouvelle Cuisine*, los platos ya no se emplatan ante el comensal, con lo que la sala pierde protagonismo en beneficio de la cocina y del chef estrella.

- Se impone el servicio plato a plato. Vuelven a aparecer las campanas, esta vez directamente sobre los platos. El menú degustación con un número importante de platos en pequeñas cantidades se impone como una versión moderna del tapeo.
- La *Nouvelle Cuisine* se rebeló contra unas codificaciones escoferianas que la encorsetaban. Ahora tiene más protagonismo el cocinero y se socializa o democratiza la alta cocina. La *nouvelle cuisine* prima el concepto natural antes que el cultural como venía siendo hasta entonces. Aparece la restauración colectiva.
- Los jóvenes ejecutivos se interesan por la comida y quieren aprender. Gault y Millau se encargarán de enseñarles. El vino y la enología comienzan a tener gran importancia para el público en general.
- La cocina clásica francesa reinó en Francia hasta 1970. A partir de ese momento llegó la innovación culinaria y organizativa de Paul Bocuse, Michel Guérard, Alain Chapel y los hermanos Troisgros. Los periodistas Gault y Millau llamaron a esta corriente la nueva cocina francesa (*nouvelle cuisine*). Periodistas y chefs crearon una nueva retórica culinaria, normas de cocina, ingredientes arquetípicos, el nuevo papel de los chefs, nuevas organizaciones en los menús...
- Los platos fueron más ligeros con frutas y verduras, especias, respetar el sabor original de carnes y pescados, sin enmascararse con salsas. Los chefs introducían contrastes mezclando carne con pescado, por ejemplo, uso de productos exóticos importados, composiciones estéticas, fascinantes y sorprendentes. Menús más cortos necesitando menor almacenamiento.
- Pase de platos durante todo el servicio en contraposición con la presentación de todos los platos servidos en la mesa como se hacía anteriormente. Mejoró la coordinación entre cocineros y camareros.
- El chef se convierte en artista, dando importancia a los cinco sentidos.

·Aparece la crítica gastronómica en España y la *Nouvelle Cuisine* que lidera Arzak. El chef sale a la sala a saludar.

·La alta cocina española subió mucho los precios haciéndose estos inaccesibles para la población media. La comida se iba convirtiendo en un espectáculo y el chef salía a saludar a los comensales mesa por mesa.

·Néstor Luján escribió "El libro de la cocina española" con Juan Perucho.

·En los años 70 en España tenía influencia la cocina francesa, italiana y china. Otras cocinas que se desarrollan en España son la alemana, argentina, nórdica, árabe, oriental, mexicana... Rafael Ansón tuvo gran influencia en la restauración española con la creación de la Cofradía de la Buena Mesa y la Academia Española de Gastronomía ya que en esa época la sociedad andaba despreocupada por la restauración.

·Grandes chefs influyeron en la gastronomía española como Paul Bocuse, Gerard (Francia), Fredy Girardet (Suiza), los hermanos Troisgros... En España destacaban en los años cuarenta chefs como Otto Horcher, Clodoaldo Cortés, Luis Irizar... que regentaban restaurantes como Jockey, Club 31, Botín, Edelweis, Lhardy, Zalacaín... que hacían una cocina internacional al igual que otros restaurantes como el Maxim's de París y el Mayfair de Londres.

Chefs españoles: Cándido, Duque, Lucio, Arosa. Entre los actuales: Arzak, Oyarbide, Subijana, Roteta, Adriá, Rexach, Gaig, Neichel, Muniesa, Santamaría, Gorrotxategui, García, Pérez, Pedrell, Subirás, Morán, Roca, Arana, Arregui, Romero, Lladonosa, Camba, Larumbe, Machado, Berasategui, Jean Pierre Vandelle, Bardolla, Urdiain, Arbelaitz, Rodero, Camos, Piqué, Gállego, Guañas, Egaña, Muñoz, Martínez, Barriozabal, Arguiñano, Royo...

Barmans destacados en España: Chicote, José Luis Peña, Jerry Thomas...

Sumilleres: Zamarra. Chefs de hoteles: García, Robert, Rubio, Mallén, Witzer, Cáceres, González, Moreno, Lacunza, Puga, Irigoyen, Camarero, Orga, Peyrolón, Morote, Unsaín...

·Destacan restaurantes en Madrid como Sacha, Currito, Combarro, O'Pazo, Casa Ciriaco... Tascas centenarias como la taberna Antonio Sánchez, Casa Alberto, Casa Aroca, Casa Paco, La Suprema, La Nueva, Casa Lucio, La Fuencisla, Ananías, La Colorada... Cocina tradicional, como en Buen Provecho, Casa Ciriaco, asadores vascos, chiringuitos andalusís, cocina asturiana como Casa Portal, El Luarqués, El Garabatu...valencianos, como La Barraca, Saint James, La Albufera... Y Cocina moderna como La Gamella, La Taberna de Liria, Balzac, El Mentidero de la Villa...

·El turismo potenció la gastronomía y al conocimiento de los más típicos y tópicos platos regionales en España, reinventados en buena medida, y a la apertura de nuevos restaurantes como los de carretera junto a estaciones de servicio.

·Con el nombre de "nueva cocina" se pretendía expresar la voluntad de romper con la cocina ostentosa y rígida, del siglo XIX, alejarse de las cocinas tradicionales, para intentar inventar de forma creativa sin prejuicios e ideas preconcebidas, aunque sin prescindir de las tradiciones.

·Tiene más protagonismo el cocinero y se socializa o democratiza la alta cocina. En la nouvelle cuisine prima el concepto natural antes que el cultural como venía siendo hasta entonces.

·La tecnología entra en la cocina con el nombre "de ensamblaje".

·El *pic-nic* y la fiamblera fueron los antecedentes del catering y la restauración colectiva (En Francia se llama restauración social). Por ejemplo, General de Restaurantes (autopistas) y Eurest (aeropuertos), Ára (americana), Husa, Sodexho, Serunió, GR...

·En Francia surge la restauración de masas con cadenas de restaurantes como los Jacques Borel de los años 60 que preludian la llegada de la comida rápida estadounidense (McDonald's, Pizza Hut, KFC...) en Europa a partir de los 80.

·Se produce la primera generación de chefs seguidores de la Nouvelle Cuisine: SUIZA: Frédy Girardet, ALEMANIA: Eckart Witzigmann y Heinz Winkler, BÉLGICA: Pierre Wynants y Marcel

1970

Kreusch, GRAN BRETAÑA: Albert y Michel Roux y Pierre Koffman, FRANCIA: Jean Claude Vrinat, Jacques Pic, Claude Terrail, Émile Jung, Michel Lorain, Georges Blanc, Jean y Jacques Lameloise, Gérard Boyer, Marc Meneau, Bernard Loiseau, Antoine Westermann e Yves Thuriès. ITALIA: Gualtiero Marchesi, ESPAÑA: Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Jesús Oyarbide y Benjamín Urdiaín, USA: Jean Louis Palladin y Alice Waters.

·Aparecen en Francia el “conceptualismo”, con chefs como Jacques Maximin y Jacques Torres; el “gagnairismo” con Pierre Gagnaire; el “naturalismo” con Michel Bras; y el “mediterraneo” con Alain Ducasse.

·Emerge el telemarketing.

·Estaba de moda ir de fondas entre la burguesía y también de tabernas, casas de comida y figones y que tienen cocina casera como por ejemplo Ananías, Casa Ciriaco, Casa Paco, Currito, El Garabatu, El Puchero, Hylogui, La bola, La Colorada, La Fuencisla, La Suprema, San Mamés... Si Horcher y Jockey representan la alta calidad. Zalacaín (fundado en 1973, hace cocina francesa y española) representa la cocina moderna. La clase dirigente desde 1973 son comensales habituales y está considerado como uno de los mejores restaurantes de Europa. El restaurante Príncipe de Viana estaba en Alsua y en 1963 se trasladó a Madrid. En los años ochenta destacan El Amparo, Cabo Mayor, Fortuny, El Cenador de El Prado, Jaun de Alzate... Luis Lezama sacerdote y propietario de las Tabernas de Alabardero y de El Café de Oriente fundó la revista gastronómica “El Velador”.

·Se reafirmó el servicio a la americana (emplatados en cocina y transportados a la mesa por camareros).

1971

·Francisco Moreno y de Herrera, Conde de los Andes, con pseudónimo “Savarin”, escribió “Críticas gastronómicas: Estudio preliminar de Pedro Sáinz Rodríguez”.

·Se celebra la VIII Convención de cocina.

- El restaurante Maxim's, dirigido por el matrimonio Vaudable tuvo como chef a Alex Humbert. En 1971 hizo un banquete para celebrar los 2500 años de monarquía en Irán. El chef fue Michel Menant.
- En Biarritz estaban el Café de París, regentado por la familia Laporte, el Relais de Parme y L'Alambic.
- Destacó Carmen Casas, primera crítica gastronómica catalana. Y los gastrónomos Xavier Domingo y Víctor de la Serna.
- Destacaron las hermanas Reixach, Paquita y Lolita, propietarias del restaurante Hispania de Arenys de Mar en Cataluña. Y Ange García, chef de Lúculo, en Madrid.
- La cocina francesa era reiterativa, sin ilusión, elaboraciones complejas basadas en productos caros, lujosos y servidos con el ritual y parafernalia del siglo XIX. El restaurante Larue aristocrático y elegante tiene que cerrar en los años cincuenta porque ya no gusta este tipo de cocina culta de Occidente. Son otros tiempos con guerras mundiales, vanguardias artísticas, comunismo, fascismo, la incorporación de la mujer al trabajo, la liberalización de costumbres... Ante la cocina clásica y culta surge en Lyon un intento de potenciar la cocina regional y popular (*Nouvelle Cuisine*) avalada por Curnonsky, primer crítico gastronómico del siglo XX.
- Destacaron los chefs Fredy Girardet, Robuchon, Paul Haeberlin, Weber, RaimondThuilier, Dumaine y Point.
- Gérard Boyer fue chef y propietario de L'Auverne y también chef del *Relais château Les Crayères*.
- Destacó el restaurante Pic de Valence. En los años treinta André Pic fue un destacado restaurador junto a Point, Brazier y Dumaine que harán posible la *Nouvelle Cuisine*. Su hijo Jacques era el chef.
- Tecnología: se envió el primer email.

1972

- Se fundó la guía de la Cofradía de la Buena Mesa.
- Apareció Makro.
- Se introdujo y se expansionó el concepto de *Nouvelle Cuisine* por los críticos gastronómicos franceses Gault y Millau y hace referencia a una cocina ligera en pro de un sabor más auténtico y con estética en las presentaciones, teniendo en cuenta la dietética y la salud.
- Nació la Guía mensual *50 Best Restaurants in The World* de Henri Gault y Christian Millau, publicada desde 2002 los meses de abril en la revista británica "Restaurant Magazine" organizada también por William Reed Media. Votan más de 900 líderes internacionales de la industria de la restauración. Cualquier restaurante del mundo es elegible
- Los platos ya no se emplataban ante el comensal, con lo que la sala perdía protagonismo, en beneficio de la cocina y del chef estrella.
- El "Manual de hostelería y libro del camarero" fue escrito por Juan Montes.
- Se concedió la primera estrella Michelin al restaurante Arzak.
- Nacimiento del *InterNetworking Working Group*, organización encargada de administrar Internet.



Restaurante Bedua Zumaia.
En Guipuzkoa

1973

·Se funda Zalacaín. la Academia Nacional de Gastronomía y “Madrid gastronómico” (3 soles).

·Se editó la Guía Michelin en España y Portugal.

·Se produce la X Convención de Cocina

·Se inaugura en Madrid el restaurante Zalacaín. Cabo Mayor (1979), La Dorada (1980), El Amparo (1981). Destacan los restaurantes como Palacio del Gourmet, Buen Provecho, La Alacena de Víctor, Latour, Charlot, El Club del Gourmet.

·Madrid tenía dos cocinas: la de la clase dominante (cocina italiana y francesa, Jockey, Horcher, restauración de élite como Zalacaín, El Amparo, Príncipe de Viana) y la de la burguesía y proletariado (cocina regional y nacional debido a la inmigración).

·Quedaban fondas, tabernas, casas de comida y figones con cocina casera como Ananías, Casa Ciriaco, Casa Paco, Currito, El Garabatu, El Puchero, Hylogui, La bola, La Colorada, La Fuencisla, La Suprema, San Mamés...

·La *Nouvelle Cuisine* se inició en Francia a principios de los setenta aupado por críticos gastronómicos como Henry Gault y Christian Millau quienes se unen para editar una nueva guía culinaria. Se hacen comentarios sobre platos. La guía de Gault-Millau sale a la venta en 1973 compitiendo con la guía Michelin que se publicaba desde 1900. A la cabeza del nuevo movimiento se sitúa el lionés Paul Bocuse y sus amigos Jean y Pierre Troisgros, Michel Guérard, Alain Chapel (de Lyon), y Alain Senderens (de Tarbes).

·La *Nouvelle Cuisine* nació en provincias (cocina regional), sólo unos pocos como el chef Sanderens lo practicaban en París.

·Se generaliza la cocina propia de Lyon de la mano de sus célebres "Mères", cocineras al servicio de los grandes burgueses de provincias. Muchas de ellas se quedaron en paro por la crisis de 1929 y se establecen por su cuenta al igual que los marmitones hicieron a finales del siglo XVIII debido a la Revolución Francesa. Acompañan a la Mère Brazier, primera en alcanzar tres estrellas Michelin en un restaurante de provincias. Destacan Ferdinand Point (restaurante Pyramide de Vienne), Alexandre Dumaine (hotel de la Côte d'Or en Saulieu) y André Pic en Valence. Por la Pyramide pasaron chefs como Paul Bocuse, los hermanos Troisgros y Alain Chapel.

1973

·Ferdinand Point fue el precursor de la *Nouvelle Cuisine*, Raymond Oliver su impulsor, Paul Bocuse su cabeza visible, Chapel el artista y Senderens el intelectual. Lyon es la capital de la cocina regional francesa.

·Bocuse trabajó con Mère Brazier, con Point, y con Gaston Richard (en el Lucas Carton). Nació en 1926. Tuvo un restaurante en Collonges au-Mont d'Or, en las afueras de Lyon. A Bocuse le gusta el trato con los comensales.

·Lo más importante de la *Nouvelle Cuisine* es que por primera vez en la historia, los cocineros son propietarios del negocio.

·Destacaba el crítico gastronómico Courtine.

·Aparece el fenómeno de "la nueva cocina vasca" y se crea la revista "Gourmets". Sus principales impulsores fueron Luis Irizar, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana. En los últimos años Luis Irizar ha recibido numerosos reconocimientos de todos los cocineros vascos por ser el Patriarca de la Nueva Cocina Vasca, siendo Pedro Subijana, Carlos Argiñano unos de sus primeros alumnos en la Escuela del Hotel Euromar de Zarautz.

·Se establece la era digital. Martin Cooper inventó el teléfono móvil. Trabajaba como Director en la empresa Motorola

1974

·Se produce la XI Convención de Cocina.

·Se concedió la primera estrella a un restaurante británico.

·A partir de 1970 se potenció la alta cocina británica gracias a chefs famosos por ejemplo los franceses hermanos Roux, Raymond Blanc y Pierre Koffman, el suizo Anton Mosimann (The Dorchester), los alemanes Anton Edelmann (The Savoy) y Peter Kromberg (The Intercontinental). Estos chefs suizos y alemanes

formaron a chefs que posteriormente consiguieron estrellas como por ejemplo Andreas Antona, Shaun Hill (Walnut Tree Inn), Marcus Wareing...

·En 1974 algunos hoteles alcanzaron una estrella como por ejemplo *Sonia Stevenson's Horno y Plenty en Gulworthy, Devon y Sharrow Bay* en Cumbria... Kenneth Bell fue uno de los artífices de la alta cocina británica haciendo cocina de fusión (británica y francesa). Cocinó en los años sesenta en *The Elizabeth* en Oxford, después en el hotel Thornbury Castle en Gloucestershire. Hay chefs británicos de pequeños restaurantes en el suroeste regentados por chefs sin formación, pero con experiencia ya que tienen talento para cocinar y habilidades para comunicar como por ejemplo Michael Lawson de *The Box Tree Inn* en Ilkley. Este cocinero había comido en todos los restaurantes de dos y tres estrellas de Francia. Por ejemplo, Marco Pierre White también con estrella recibió su formación allí.

·En las décadas de los sesenta y setenta destacó el periodista de Londres Robert Carrier. Otros chefs destacables británicos formados por Perry-Smith alguno de ellos fueron Tim y Sue Cumming y Joyce Molineux de *The Carved Angel* en Dartmouth. Otros chefs adquirieron su experiencia en Francia e Italia.

·En la alta cocina inglesa ha tenido mucho que ver la *Good Food Guide* (GFG) de Raymond Postgate que se publica desde 1963. Ha influido tanto a restauradores como a los comensales de clase media. En 1970 se vendieron 100.000 copias y recibieron más de 40.000 reports de sus miembros. Enumeró ese año 20 restaurantes de alto nivel en Londres como por ejemplo Carrier's y L'Etoile y 50 restaurantes en las distintas regiones británicas. Desde 1974 en adelante el trabajo empezado por esta revista fue ampliado por la Guía Michelin.

·En los años 70, En Inglaterra, estaba muy poco desarrollada la alta cocina, pero en los 80 en Londres había restaurantes famosos como Marco Pierre White's, Harvey's, the River Café, Simon Hopkinson's Bibendum, pero el número de estrellas Michelin seguía siendo pequeño (30 en 1986).

·Después de siglos de desatender la gastronomía de alta calidad y de los restaurantes de alta gama en Gran Bretaña en los años 80 surgía un interés masivo en salir a comer fuera a todo tipo de restaurantes. Este interés no solo se ha recuperado, sino que ha ido creciendo ininterrumpidamente hasta nuestros días. Un indicador de calidad son las estrellas Michelin con las que se premia a los restaurantes en Gran Bretaña desde 1974 hasta hoy, siendo cada vez mayor el número de restaurantes con estrella. Los detractores decían que los establecimientos con estrella Michelin eran elitistas, pretenciosos, sofisticados y demasiado formales. Otros consideraban que daban un valor justo debido a su buen sabor, estética, disciplina, originalidad y calidad en el alimento, servicio y ambiente para tener una ocasión especial como cuando se admiraba una obra de arte o una representación teatral considerando el alimento como un producto cultural. Esta comida era más elaborada que la llamada comida real o auténtica. Implicaba más precio, pero no necesariamente un precio exagerado.

·Una cocina habilidosa e imaginativa con un servicio atento y un ambiente snob, bonito hacía que la comida fuera una ocasión especial y debía tener mayor precio.

·Alemania proporcionalmente tiene más restaurantes estrellados que Gran Bretaña. El comensal disfruta una comida allí presuponiendo que sabe apreciar un buen alimento y está abierto a sorprenderse con interpretaciones creativas de ingredientes habituales o familiares. Los restaurantes estrellados invitan a los comensales que ha cultivado su sentido del gusto y están abiertos a buscar más refinamiento y perfección y saben discriminar distintos tipos de comidas, atributos y elaboraciones teniendo criterio para poner en duda ciertas calidades y hacer juicios de valor. Los juicios sobre el sabor definen una identidad social. Las discusiones alrededor del sabor de los alimentos implican en ocasiones conflictos culturales intensos sobre la superioridad de un juicio del sabor sobre otros y se esfuerzan en presentar una noción de sabor como la única legítima mientras denigran la otra.

·En Alemania equiparaban la alta cocina como una representación teatral o una obra de arte. Esto ocurría porque muchos de los que

juzgan no ven la comida de alta calidad como un bien cultural. Por eso existían críticas a estos restaurantes y los denigraban como autoindulgentes y elitistas. Esto no ocurría con el teatro y la opera (igual de caros) y si con los restaurantes de alta gama.

·Las guías gastronómicas etiquetaban los sabores legítimos, por medio de sus expertos gastrónomos (críticos gastronómicos). Los periodistas eran más devotos a la cocina auténtica y real y las guías gastronómicas estaban más preocupadas por los restaurantes de alta gama. Ellos dictaban lo que debía ser alta calidad y lo que se debía considerar como comida de autor o creativa.

·Los chefs prestaban más atención a las guías gastronómicas que a las críticas de periodistas en la prensa (que eran, más burlones con su tipo de cocina y con la guía Michelin ya que eran muy influyentes y por eso generaban controversia). Los chefs propietarios tenían una pasión estética pero también tenían que equilibrar sus reservas para tener razonables beneficios. La recompensa monetaria era pequeña, pero tenían una alta recompensa simbólica, aunque su presión financiera y psicológica era mucho mayor y se aumentan las horas de trabajo creando un ambiente agotador de casi disciplina militar con la obligación de ser altamente creativos e innovadores.

·Los camareros tenían que tener muchas virtudes personales y sociales. Los comensales de restaurantes estrellados buscaban ingredientes locales frescos, pero también exóticos y novedosos para conseguir placer y deleite, con un proceso de elaboración perfecto, presentado con mucho estilo en una nueva psicología social y nuevos comportamientos ante la mesa que antes no existían debido a la creatividad e innovación de los chefs adaptándose a los nuevos hábitos de los consumidores. Utilizaban ingredientes de alta calidad. Se intentaba democratizar la comida rechazando la exclusividad con un estilo más inclusivo y relajado (casual o informal) y con valores. Estos nuevos comensales rechazaban equiparar la buena comida con la alta cocina francesa y daban la bienvenida a una gran diversidad culinaria de estilos (ampliación geográfica y social) y niveles de refinamiento.

·Los “*orders of worth*” (tipos de mérito social) significaban la conducta justa y apropiada (moral) en una situación determinada. Había seis: inspirada, doméstica, de mercado, industrial, cívica y la opinión. La conducta inspirada se refería a la cualidad humana de ingenuidad y creatividad, relación elemental la pasión, la información emocional y la evaluación creativa. Doméstica aludía a la cualidad de autoridad, relación elemental de confianza, información oral y ejemplar (modelo, ilustrativo) y evaluación de la estima. La cívica hacía referencia a la cualidad de la igualdad, relación elemental de solidaridad, información formal y evaluación del interés colectivo.

·La opinión se refería a la cualidad de la celebridad, relación elemental de reconocimiento, información semiótica y evaluación de prestigio. El mercado se refería a la cualidad de la competitividad, relación elemental de beneficio, la información monetaria y la evaluación del precio. El industrial aludía a la cualidad de competencia, experiencia, relación elemental de vínculo funcional, información medible, evaluación de la eficiencia. Había incompatibilidades entre los distintos tipos de méritos sociales y que se llamaban disonancias de capacidades o habilidades. En los restaurantes de alta gama se daban estas interacciones y tensiones dentro de los distintos tipos de méritos. La alta cocina era artesana y estaba jerarquizada (coincidiría con el mérito “doméstico”. Por otra parte, también tiene el mérito “industrial”.

·También la alta cocina tenía el mérito “inspirado” ya que se dirigía a una clase social adinerada que buscaba la estética. También tenía el mérito “de mercado”. Los chefs propietarios debían armonizar todos estos tipos de méritos. Y también les afectaban los méritos cívicos y de opinión. Se producía una mezcla de ambición, ansiedad, alegría creativa, trabajo duro, trabajo en equipo disciplinado y calculo financiero serio.

·En Francia Georges Pralus inventó la cocina al vacío, en el restaurante de los Hermanos Troisgros en Roanne y ensayó la cocción del foie gras a baja temperatura para reducir la pérdida de peso y conservar sus cualidades organolépticas

·Arzak con 32 años recibió el Premio Nacional de Gastronomía.

·Primer Burger King europeo en Madrid.

·Se hizo la XII Convención de cocina.

·Se fundó el Restaurante Currito en Madrid.

·El restaurante Prosper Montagné fue el precursor de la cocina neoclásica al recuperar las recetas de Carême y adaptarlas al siglo XX. En los años setenta había partidarios de la cocina clásica y no de la Nouvelle Cuisine como por ejemplo el bordelés Denis con su lujoso restaurante de la rue Gustave Flaubert, muy caro. Los hermanos Mornay eran el maître y el chef bajo las instrucciones de Denis. En noviembre de 1975 le encargaron un festín para el cronista gastronómico del New York Times, Craig Clayborne. Fue un almuerzo a la francesa como en los tiempos de l'Âncient Régime, caracterizado por la degustación de varios platos a la vez en cada servicio.

·En el restaurante parisino Chez Garin en los años sesenta, los comensales solían encargar el menú con antelación.

·En Cataluña, destacó Fermí Puig, cocinero de Drolma en el Hotel Majestic de Barcelona.

·Alain Chapel (1937-1990) fue llamado el Leonardo de los fogones. Era muy valorado en la guía Gault y Millau y en la guía Kléber. Era considerado el mejor cocinero del mundo. En 1939 el padre de Chapel compró el restaurante de la Mère Charles (discípula de la Mère Fillioux) en donde ejercía de maître. La fonda era una casa de campo de época en la aldea de Mionnay, en la carretera de Lyon a Bourg en Bresse, con jardín interior, pintado por Utrillo. El maître se llamaba Antonio. Su madre trabajó de cocinera también en restaurantes. Alain Chapel trabajó de cocinero con Jean Vignard.

·Se inauguró Casa Lucio en Madrid.

·Se fundó la revista "*Wine Spectator*".

·Se estableció la nueva sede de Carl Karcher Enterprises Inc. en Anaheim. En 1997 adquirió la cadena Hardee's convirtiéndose en la cuarta cadena más importante después de McDonald's, Burger King y Wendy's.

·Se realiza la I mesa redonda sobre gastronomía en el Congreso *Gourmet* en Madrid organizado por la Revista Club de Gourmets por Paco López Canís, con chefs franceses y españoles (Arzak, Subijana...). En la nueva cocina vasca había una quincena de cocineros comprometidos por los productos y las recetas tradicionales vascas. En Barcelona este movimiento que emulaba a la cocina vasca fue capitaneado por Josep Mercader, Santi Santamaría, Carme Ruscadella y Neichel. En dicho congreso hubo ponencias del Conde de los Andes, Néstor Luján, Llano Gorostiza... los críticos Rafael Ansón, Luis Bettónica... chefs como Juan Mari Arzak, Paul Bocuse (líder de *la Nouvelle Cuisine*), Raymond Oliver (difusor de *la Nouvelle Cuisine*) y hacía de moderador Victor de la Serna. Reivindicaron los fogones regionales, promoción del aceite de oliva virgen extra y del buen vino. Juan Mari Arzak y Pedro Subijana aceptaron el ofrecimiento de Paul Bocuse y a los dos meses estaban en Lyon organizando la Nueva Cocina Vasca. Se unirán al movimiento los marmitones: Ramón Roteta, Arguiñano, Fonbellida, Irizar, José Juan Castillo...

·Aparecen las guías gastronómicas "Cataluña gastronómica", "almanaque de las guapas y los golosos", "club de gourmets", la "Guía gastronómica de Gonzalo Sol", "Guía del Banco de España", "Guía del Viajero Argos-Vergara".

·Se realizan mesas redondas en Málaga, Gerona, Madrid y San Sebastián.

·Comienza la XIII Convención de Cocina.

·El chef Teodoro Bardají escribió "Arte culinario práctico".

·La Guía Campsa que después se llamó Repsol. Algunas revistas especializadas en gastronomía fueron "Cataluña Gastronómica" en

Barcelona, "Almanaque de las Guapas y los Golosos" en Madrid. "Club de *Gourmets*", que organizó en Madrid su primera Mesa Redonda de Gastronomía (entre los conferenciantes estaban Paul Bocuse, Raymond Olivier, Juan Mari Arzak...). Al cabo de unos meses Arzak y Subijana viajaron a Lyon para aprender la cocina de Bocuse (*nouvelle cuisine*) que consistía en la calidad y cercanía de la materia prima, la sencillez y la imaginación.

·En *la Nouvelle Cuisine*, la sencillez permite elaborar una cocina exquisita, con alta calidad de la materia prima local, libre de ingredientes y combinaciones que modifiquen los sabores propios de los alimentos. Simples jugos sustituyen a complicadas salsas del pasado. Se impone el punto de cocción al dente. Cuando Arzak y Subijana regresaron de Francia crearon el movimiento de "la nueva cocina vasca" inspirado en la cocina de Bocuse, pero adaptada a las realidades españolas y su tradición culinaria.

·Se llamaron "los once magníficos" a los cocineros que empezaron a desarrollar la nueva cocina vasca. Se le ha llamado cocina de autor y los platos estaban firmados. Antes se llevaba el mérito el restaurante, ahora se reconoce el trabajo del chef socialmente.

·Destaca el restaurante Akelarre de San Sebastián, con los chefs Pedro Subijana y Felix Etxabe. Los chefs ya no esconden sus secretos.

·Investigación y vanguardia en la cocina. Nuevos hábitos urbanos en el comer. Con el abandono del campo actual es difícil el aprovisionamiento de alimentos de calidad. España produce mucho ecológico, pero va la mayor parte a exportación.

·Michel Guérard escribió "*La Grande Cuisine Minceur*".

·Paul Bocuse escribió "*La Cuisine du Marché*".

·Aparece la revista Club de *Gourmets*.

·Se fundó la guía gastronómica de Gonzalo Sol.

1976

·El alsaciano Jean-Louis Neichel créó El Bulli en Cala Montjoi practicando los postulados de la Nouvelle Cuisine y premiado por Michelin en 1976 el mismo año de la I Mesa Gastronómica. Mientras Mercader y Neichel introducen los nuevos postulados franceses en Cataluña, Arzak lo haría algunos años después en País Vasco y España. En la Costa Brava el alemán Schilling, fue un gastrónomo que inauguró un merendero con comida para turistas. Schilling conoció a Neichel en el restaurante Walliser Stube de Dusseldorf donde Neichel era cocinero. Schilling convenció a Neichel para que viniera a España y convertir el merendero en un restaurante moderno que se llamaría El Bulli y que cerraba en invierno cuando Neichel aprovechaba para ir a aprender a los mejores restaurantes franceses. Iba a trabajar al restaurante de Alain Chapel, de Georges Blanc en Vonnas, Michel Lorain en Joigny, Gaston Lenotre en París...

·Jaume Bargués es otro chef destacado. Era propietario de un bar en el Ensanche barcelonés llamado Jaume de Provença, nombre de la calle donde estaba situado. El gastrónomo Mariano de la Cruz difundió la buena cocina de este bar. Bargués compró una lonja grande próxima a su bar y montó un restaurante.

·El alsaciano Jean Louis Neichel (1948) introduce la *Nouvelle Cuisine* en España. Siguió los postulados de su maestro Alain Chapel.

·La nueva cocina francesa se basaba en la tradición (retorno a la simplicidad de las cocinas regionales) y la invención (progreso). "*La nouvelle cuisine française*". Paul Bocuse fue vital en su difusión. Tenía un restaurante en Collanges, cerca de Lyon. Fue el primero de los jóvenes cocineros premiados con tres estrellas en la Guía Michelin. Creó la "*Bande de Bocuse*" en los años setenta, un grupo de chefs jóvenes para abolir las estrictas normas y totalitarias de la gastronomía de la "Belle Époque".

·Los principios de la nueva cocina fueron formulados, por el chef Alain Saenderens: platos ligeros, dietéticos, preparaciones cortas y fáciles, platos sencillos, guisos, platos exóticos de otros países, combinaciones con otras cocinas, la harina desaparece de las salsas, cocciones en seco, sin grasa, al vapor. Cocina menos

1976

local dada la eficacia de los transportes y la conservación de los alimentos. Los fondos de salsas, los fumets, desaparecerán y se sustituirán por los jugos. Los dulces serán menos dulces y más especiados. Platos agridulces, buscar el contraste, invenciones, alimentos menos cocidos que antes, materias primas de calidad, no enmascarar el gusto del alimento gratuitamente. Esta nueva cocina se extendió al País Vasco, Cataluña, Bélgica, Inglaterra, Italia... Es un retorno a la tradición y a los platos antiguos (adaptándolos ya que los gustos han cambiado). Resucitar los platos sencillos huyendo de los platos industrializados. Busca la comida del medio rural. Volver a la cocina de las amas de casa. Honestidad en las manipulaciones, cocciones al punto, preservación de sabores. Es una cocina cara porque exige productos excelentes y grandes conocimientos e imaginación para crear sabores nuevos.

1977

·Por primera vez Michelin otorgó dos estrellas a restaurantes españoles.

·Apareció la Guía del Viajero del Periódico El País.

·En Barcelona destacan cocineros como Ramón Cabau y Montse Guillén. Esta última montó un restaurante con su nombre en el 195 de Mariano Cubí y abre un restaurante en Nueva York. Cabau es propietario del restaurante *"Agut d'Avinyó"*.

·Un año después tuvo lugar la II Mesa Gastronómica de San Sebastián. Después fueron convocados en el restaurante Bogui de Madrid. Ramón Cabau fue la voz catalana en la II Mesa de la Gastronomía de San Sebastián dedicada a las cocinas regionales. Se suicidó en la Boquería de La Rambla pegándose un tiro a la vista de todos.

·Manuel Vázquez Montalbán (1939) con prólogo de Néstor Luján (1922-1995) editó *"L'art del menjar a Catalunya"* en Barcelona.

1977

·Paul Bocuse fue a Alemania a realizar un *showcooking* de *nouvelle cuisine*. En 1974, 169 chefs tenían una estrella y siete dos estrellas. Algunos chefs famosos alemanes de los años 60 fueron Rudolf Katzenberger, Lothar Eiermann, Henri Levy (francés). Y de los años 70 Dieter Müller, Heinz Winkler, Jean-Claude Bourgueuil... Witzigmann ya había levantado la primera generación de chefs alemanes. Más adelante destacó el chef Harald Wohlfahrt (su primera estrella se la concedieron en 1977). Este chef ha formado a la mayoría de los chefs estrellados que existen en la actualidad.

·Xavier Domingo escribió "El doble sello de Salomón de la cocina en España".

·Juan Mari Arzak fundó oficialmente el movimiento de la Nueva Cocina Vasca con su grupo de colegas: Subijana, Arguiñano, Roteta, Fombellida, Zapiraín, Quintana, Idiáquez, Castillo e Irizar... Se basaba en el control de temperaturas permite cocciones largas a baja temperatura. Aparece el fenómeno de la creatividad. La globalización permite conocer cocinas nuevas de otros países.

·Destacan chefs como Karlos Arguiñano, José Juan Castillo, Ramón Roteta...Aparecen tecnologías como el vacío y restaurantes multiculturales y étnicos. Aparece la cocina de fusión (Occidente con Oriente).

1978

·El restaurante Arzak recibe la segunda estrella Michelin.

·Michel Guérard escribió "*La Cuisine Gourmande*".

·Los dos chefs franceses que consiguieron estrellas en Gran Bretaña, los hermanos Albert y Michel Roux llegaron a Gran Bretaña en 1953 y hasta 1967 trabajaron como chefs en casa privadas. Estos dos hermanos han formado a tres generaciones de chefs como por ejemplo Marco Pierre White (el mejor chef de Gran Bretaña para muchos críticos), Gordon Ramsay, Rowleigh Leigh, Paul Rankin, Bryn Williams, Martin Wishart, Andrew Fairlie... Instauraron las llamadas becas Roux en 1985 que permitían a los

1978

ganadores con todos los costes pagados elegir una estancia en periodo de prácticas en una cocina famosa de cualquier país. Estos dos hermanos fueron de los primeros en obtener dos estrellas Michelin en 1978 junto con otros dos restaurantes: *The Box Tree Inn en Ilkley* y *The Connaught*. Los dos hermanos fueron los primeros en alcanzar tres estrellas. En 1993 uno de sus aprendices llamado Marco Pierre White recibió tres estrellas también.

·En los años ochenta destacaron los restaurantes: El Amparo, Cabo Mayor, Fortuny, El Cenador de El Prado, Juan de Alzate...

·Luis Lezama sacerdote y propietario de las Tabernas de Alabardero y de El Café de Oriente fundó la revista gastronómica "El Velador".

·Se inauguró el restaurante Viridiana.

·Destacaron los restaurantes de los hoteles Ritz, Palace y Sanvy (Restaurante Belagua). En cuanto a cocina exótica en Madrid destacaron restaurantes chinos como Chinaking, House of Ming... y cocina árabe (Restaurante Al-Mounia -magrebí-, De Funy - libanesa-...). Otros como Tattaglia, Rugantino, Teatríz, Toffaneti... Don Zoko y Suntory. Los dos de comida japonesa. Asadores como por ejemplo Gure-Etxea, Frontón. Cocina tradicional como Las Cuatro Estaciones, La Playa, Nicolás, La Ancha...

·Manuel Martínez Llopis escribió "El bar de Bilbao".

·Se intercambian BBS (*Bulletin Board Systems*) a través de líneas telefónicas con otros usuarios. Sus creadores fueron Ward Christensen y Randy Suess. Las primeras copias de navegadores de Internet se distribuyeron a través de la plataforma Usenet.

1979

·Aparecen la guía *Gourmetour*.

·Se realiza la IV Mesa *Gourmets*.

·Faustino Cerdón (1909-1999) escribió "Cocinar hizo al hombre".

·Se inventan en Francia en la empresa Scholtès las placas de inducción.

·François Revel escribió “Un festín en Paroles”.

·El chef Eckart Witzigmann (padre de la cocina alemana) abrió el restaurante Tantris en Munich. Según la revista Der Feinschmecker este chef creó la cocina de asombro en Alemania “*kitchen wonder*” (German Küchenwunder). Su contribución en la alta cocina alemana ha sido reconocida por la Guía Michelin (fue el primero en recibir tres estrellas en 1979) El gobierno francés le concedió en 1991 *The Ordre des Arts et des Lettres*.

·Según Albert Roux durante los 70 el interés de la población por la buena comida era bajo. Los supermercados enseñaron a la población como se utilizaban los ingredientes extranjeros publicando libros de cocina. En 1979 salió un libro de recetas de alta cocina por Marks and Spencer (cadena de tiendas asesorada por Albert Roux).

·Tim y Nina Zagat crean en Nueva York la Guía Zagat, y la elaboran los comensales (no los críticos como en el caso de Michelin en Europa)

1980

·Los establecimientos aspiran a diferenciarse. Quieren estar a las nuevas modas llegadas de otros lugares, se reinventan. Unos permanecen históricamente auténticos y otros reforman con modernidad sus instalaciones, y ofrecen menús y cartas más atractivos y que mejoren la percepción del comensal hacia ellos, para incrementar el consumo.

·Entre 1980 y 1985 apareció el buffet de segunda generación, con primeros platos, segundos y postres en línea. En los últimos años de esa década, surgió el buffet de tercera generación o en islas (una para cada tipo de plato) al que se le llama también “*scramble o free-flow*”.

·En los ochenta aparecen revistas como Sobremesa, Gran Reserva, Restauradores, Viñas y Vino...Hitos culinarios de mucha calidad: Zalacaín (de alta gama y fundado en 1973), Cabo Mayor, La Dorada, El Amparo. Estos tres abiertos entre 1979 y 1981. Aparecen restaurantes con alimentos exclusivos y bien escogidos como Palacio del *Gourmet*, Buen Provecho, La Alacena de Víctor, Latour, Charlot, El Club del *Gourmet*. Madrid tenía dos cocinas: la de la clase dominante (cocina italiana y francesa, Jockey, Horcher, restauración de élite como Zalacaín, El Amparo, Príncipe de Viana) y la de la burguesía y proletariado (cocina regional y nacional debido a la inmigración).

·Destacaron los restaurantes de los hoteles Ritz, Palace y Sanvy (Restaurante Belagua). En cuanto a cocina exótica en Madrid destacaron restaurantes chinos como Chinaking, House of Ming... y cocina árabe (Restaurante Al-Mounia –magrebí-, De Funy – libanesa-...). Otros como Tattaglia, Rugantino, Teatriz, Toffaneti... Don Zoko y Suntory. Los dos de comida japonesa. Asadores como por ejemplo Gure-Etxea, Frontón. Cocina tradicional como Las Cuatro Estaciones, La Playa, Nicolás, La Ancha...Restaurantes como Sacha, Currito, Combarro O’Pazo, Casa Ciriaco. Tascas centenarias como la taberna Antonio Sánchez, Casa Alberto (1827), Casa Aroca, Casa Paco, La Suprema, La Nueva, Casa Lucio, La Fuencisla, De la Riva, Ananías, La Colorada...Cocina tradicional del restaurante Buen Provecho, Casa Ciriaco... Asadores vascos, chiringuito andalusí, cocina asturiana como Casa Portal, El Luarqués, El Garabatu... Valencianos como La Barraca, Saint James, La Albufera... Cocina moderna como la de La Gamella, La Taberna de Liria, Balzac, El Mentidero de la Villa...

·A principios de los 80 empiezan a llegar las principales cadenas de comida rápida y abren en la ciudad diversos restaurantes de comida internacional. Uno de los primeros restaurantes chinos fue House of Ming, que durante la década de los 60 abrió sus puertas en la Castellana. Eran establecimientos que habían incorporado a su servicio los principios de las cadenas de montaje industriales, es decir, cada trabajador realizaba solo una tarea.

·Destacaba el chef Hilario Arbelaitz en su restaurante Zuberoa.

- Nace la Academia Española de Gastronomía.
- Aparece “el perfeccionismo” con el chef Joël Robuchon.
- Aparece la guía Campsa (tres surtidores) y posteriormente se llamaría Repsol.
- La Pacojet se inventó en Suiza por Wilhelm Maurere.
- La influencia de *la nouvelle cuisine*, aunque importante fue menor en Gran Bretaña que en Alemania. En Gran Bretaña se empieza a despreciar la nueva cocina francesa llamándola la estupidez cara (*overpriced silliness*).
- Llegan las principales cadenas de comida rápida y abren en la ciudad diversos restaurantes de comida internacional.
- La segunda generación de seguidores de *la Nouvelle Cuisine* son los chefs: Marc Veyrat, Michel Trama, Bernard Pacaud, Guy Savoy, Marc Haerberlin, Alain Passard, Olivier Roellinger, Pierre Hermé, Alain Dutournier, Jean Bardet, Michel Rostang y Jacques Chibois
- Destacaron los siguientes Chefs: NORUEGA: Eyvind Hellstrom, USA: Charlie Trotter, Thomas Keller, David Bouley, Patrick O’Connell y Norman Van Aken, SUIZA: Philippe Rochart, Gérard Rabaey y Hans Stucki, SUECIA: Christer Lingström, ALEMANIA: Dieter Müller, Harald Wohlfahrt y Jean-Claude Bourgeil, BÉLGICA: Geert Van Hecke, Jean Pierre Bruneau y Roger Souvereyns, AUSTRIA: Karl y Rudolf Obauer y Johanna Maier, ITALIA: familia Santini (Nadia S.), familia Iaccarino (Alfonso I), Annie Féolde, Luisa Valazza, Gianfranco Vissani y Fulvio Pierangelini, GRAN BRETAÑA: Marco Pierre White, ESPAÑA: Santi Santamaría, Hilario Arbelaitz, Jean-Louis Neichel, HOLANDA: Cees Helder, JAPÓN: Kiyomi Mikuni, Hiroyuki Hiramatsu y Yoshinori Shibuya, AUSTRALIA: Tetsuya Wakuda, Neil Perry y Peter Doyle En los ochenta aparecen revistas como Sobremesa, Gran Reserva, Restauradores, Viñas y Vino...
- Aparecen programas de cocina en televisión. Por ejemplo, Elena Santonja (Con las manos en la masa desde 1984 hasta 1991).

Anteriormente hubo “A mesa y mantel” en 1958 con Domingo Almendros, “Vamos a la mesa” con Maruja Callaved en 1967. “Gastronomía” en 1970, “La cocina de Elena” (1991), “La cesta de la compra” (1986) presentado por María José Sarsa, Emilio Linder y Elena Santonja. “El menú de cada día” (1992) con Karlos Arguiñano. “El sábado cocino yo” (1993) con Arguiñano. también presentó “El menú de Karlos Arguiñano” (1993), “El menú de cada día”, “El sábado con fundamento” (1994), “La cocina de Karlos Arguiñano” (1995-2004), “Karlos Arguiñano en tu cocina” (2004). También hubo un documental en televisión “desde 1998 hasta 2004 llamado “a pedir de boca”. Después se televisó “un país para comérselo” (de 2010 a 2012) y “la vida sobre la mesa” (2003). Entre 2005 y 2007 “Vamos a cocinar con José Andrés”. “El Bulli, historia de un sueño” serie que se emitió en 2009. “Saber cocinar” con Sergio Fernández (2012). “Cocina con Sergio”, “Top Chef” con Alberto Chicote, Ángel León y Susi Díaz, “Masterchef” con Pepe Rodríguez, Jordi Cruz y Samantha Vallejo Nájera. “Todos contra el chef” (2005) con Darío Barrio. “Esta cocina es un infierno” con Sergi Arola y Mario Sandoval. “Cocineros sin estrella” (2012) con José Ribagorda. “Hoy cocinas tú” con Eva Arguiñano. “Pesadilla en la cocina” con Alberto Chicote. “Masterchef Junior”, para niños entre 8 y 12 horas. “Masterchef celebrity”, “Torres en la cocina”, “Las recetas de Sergio”, “cocineros al volante”, “al punto”, el chef del mar”, “saber cocinar”, “un laboratorio en mi cocina”, “alimento y salud”, “comer y cantar”, “degustar España”. “El sabor es ciego” con David de Jorge. “Cocina abierta”. “Cocina con Bruno Oteiza”. “Cocina con sentimiento” con Eva Arguiñano. “Desayunos y meriendas” con Eva Arguiñano. “Cocina oriental” con Iwao Komiyama. El documental “El Xef” con David Muñoz.

·En los restaurantes de hoteles se produce un declive debido al auge de los establecimientos independientes. En los años ochenta los hoteles cedían la gestión de sus restaurantes a otros propietarios que abrían puertas directamente a la calle. Esto condujo al éxito de algunos restaurantes como la Taberna del hotel Eurobuilding o la Fragata y la Albufera del Meliá Catilla, Europa en Pamplona, El Figón del Hotel Wellington, Basque del Hotel Alcalá, El Candelabro del Hotel Avenida Palace, *El Gourmet* del Hotel Reina Sofía, El Club Náutico del Hotel López de Aro, El Poniente del Hotel Atlántico, El Cartujano del Hotel

1980

Jerez, La Plaza en el Hotel Puente Romano, Boix del Hotel Boix, El Burladero del Hotel Colón, La Proa en el Hotel Castillo de Santa Catalina, Bendinat en el Hotel Saler, Normandía en el Hotel Valparaíso, Paradores Nacionales, Restaurante Bermeo del Hotel Ercilla de Bilbao. Había hoteles de playa que no preocupaban por la gastronomía y los clientes salían a comer fuera, pero otras cadenas hoteleras en los años ochenta se esforzaban en la calidad gastronómica como Paradores Nacionales, el hotel Wellington, el hotel Alcalá, Melia de Madrid, hotel Europa de Pamplona, Rhin de Santander, Colón de Sevilla, Landa de Burgos...

· Los restaurantes aumentaron en número, precio y calidad. Esta restauración es un fenómeno social de moda estudiado por la Sociología como una manifestación de consumismo. En los restaurantes de los hoteles se produce un declive, debido al auge de los establecimientos independientes. Muchos restaurantes nacieron en los setenta a pie de carreteras. El desarrollo de las autopistas, y autovías acabó con muchos de ellos, como por ejemplo La Carolina, Pancobo, Aranjuez, Motilla del Palancar, Baza, Despeñaperros, Alcolea del Pinar, Medinaceli, Adanero, Arévalo, Aranda, Tordesillas, Monforte de Lemos, Calatayud, La Roda, Valdepeñas, Trujillo, Bailen, Ponferrada, Astorga, Quintanar de la Orden, Puerto Lápice...

1981

· Juli Soler apodado "*El Tiet*", fue el jefe de sala y socio de Adrià en el restaurante El Bulli.

· Destacaba el restaurante El Racó de Can Fabes de Santi Santamaría, en la ciudad de Sant Celoni, que se inauguró en 1981. Su mujer Àngels Serra era la jefa de sala.

· Jean Louis Neichel vino a la cala de El Bulli donde compró los mejores productos de la zona en el mercado. Fue el primero en realizar un menú de degustación, menú estrecho y largo propio de la cocina moderna. Los primeros clientes del restaurante fueron los extranjeros de la zona. No tenían teléfono y los clientes tenían que ir de propio para reservar. Neichel en El Bulli realizó una

cocina influenciada por Chapel en la que introdujo los productos locales.

·Neichel inauguró en Barcelona El Bulli, un restaurante gastronómico moderno elegante y acogedor de grandes ventanas con vistas a un jardín de frutales obteniendo el premio FAD en 1981 año de su inauguración.

·Joël Robuchon, nació en Poitiers en 1945. Fue pinche en el Vert-Galant, jefe de partida en el Clos des Bernardins, chef en el hotel Concorde Laffayette y director del restaurante Nikko. Abrió su propio restaurante llamado Jamin. Y otro llamado Joël Robuchon, un palacete en el 59 de la rue Poincaré. Tenía un comedor-biblioteca. En 1995 se retiró de los fogones. Volvió a cocinar en 2003 en *La Table* y en *L'Atelier de Joël Robuchon*. Tenía una cadena de televisión llamada "Gourmet TV", escribía una página diaria en France 3. Era consultor y asesoraba restaurantes como por ejemplo Laurent y Astor. Abandonó el restaurante Jamin.

·Xavier Domingo escribió "La mesa del buscón".

·Se funda el restaurante Cabo Mayor de Madrid.

·Tecnología: IBM lanza su primer ordenador personal.

1982

·Néstor Luján escribió "Las recetas de Pickwick".

·Luis Betónica escribió sobre El Practicón.

·Tecnología: definición del protocolo TCP/IP y de la palabra "Internet".

·Manuel Martínez Llopis escribió "Conferencias culinarias".

1983

- Nace la guía de vinos José Peñín.
- Fallece Víctor de la Serna con el pseudónimo "Punto y Coma".
- Ferrán Adrià influyó en todo el mundo (Noruega, Gran Bretaña...) con su cocina de vanguardia o tecno-emocional, mal llamada "molecular" en otros países.
- Néstor Luján escribió "Viajes por las cocinas del mundo".

1984

- Ferrán Adrià conoció en la mili a Fermí Puig, chef del Drolma y entró en El Bulli como jefe de partida. Se marchó Jean Louis Neichel de El Bulli, y le relevó Jean-Paul Vinay discípulo de Guérard, exponente de la nueva cocina lionesa. Adrià cocinaba las carnes, Puig el pescado, y Annick Jamin la repostería. Había otros chefs como Jerez y Sagristà (del futuro Mas Pau). Juli Soler (fallecido en 2015) era el jefe de sala apodado "el Tiet". Se convirtió en socio de Adrià en El Bulli. Vinay fue el chef estrellado más joven de Europa con 24 años y abandonó El Bulli.
- Aparece la nueva cocina de vanguardia (menú largo y estrecho) y la cocina en miniatura. El chef pasa de ser artesano a artista.
- Se creó la revista Sobremesa.
- Hubo una jornada de la Cocina de Autor en Vitoria.
- Nace el Congreso de Zaldiarán en Vitoria.
- Gabriel Larrose et Jean-Pierre Pulain escribieron "*Traité d'ingénierie hôtelière*".
- Tecnología: Apple presenta el nuevo Macintosh..

1985

·Hay certámenes de alta cocina en Vitoria, impulsadas por el crítico gastronómico García Santos y con la colaboración del restaurante Zaldiarán.

·Se hacía una cocina poco tradicional y muy de vanguardia en los restaurantes de élite de Madrid, Cataluña y País Vasco. Las cocinas parecían laboratorios. Al periodo 1985-1990 se le llamó el lustro de oro de la gastronomía española.

·Albert y Michel Roux instauraron las llamadas becas Roux, que permitían a los ganadores con todos los costes pagados, elegir una estancia en periodo de prácticas en una cocina famosa de cualquier país.

·Georges Pralus escribió "*La Cuisine sous Vide*".

·Néstor Luján escribió "La cocina moderna".

·Fredy Girardet escribió "*La Cuisine Spontanée*".

·Nace la revista "Restauradores".

1986

·En 1984 Ferrán Adrià se hace cargo de la cocina del restaurante El Bulli. Al cerrar algunos meses cada año, Adrià y Soler viajaron y conocieron cocinas europeas y francesas para inspirarse. En 1986 asistieron a una demostración culinaria en Cannes organizada por la Fundación Escoffier. Adrià partió de cero sin copiar a nadie, originando la gran revolución gastronómica de la historia de la cocina moderna. En menos de veinte años, El Bulli se convertirá en un restaurante mítico. Rebuchón calificó a Adrià como el mejor cocinero del planeta, y fue admirado por Paul Bocuse, Alain Ducasse, Michel Bras, Marc Veyrat, Pierre Gagnière y muchos otros. La revista Time le eligió como una de las cien personas más influyentes del mundo.

1986

·Jean Planche, Jacques Sylvestre y Edmond Neirinck escribieron "*La cuisine tradition et techniques nouvelles*".

·Según el Movimiento internacional Slow Food, fundado por Carlo Petrini en Italia en el 1986, esta tendencia promueve el interés gastronómico ligado a la comida como portadora de placer, cultura, tradiciones, identidad y a un estilo de vida. Al mismo tiempo de alimentarse, se ha de ser respetuoso con los territorios y las tradiciones locales.

·Su leit motiv es: bueno, pulcro y justo

-Bueno: relativo al placer derivado de las cualidades organolépticas y psicológicas por sus implicaciones del valor afectivo.

-Pulcro: ser respetuosos con los ecosistemas y medioambiente

-Justo: conforme con los conceptos de justicia social en toda la trazabilidad alimentaria.

·Hoy en día se extiende a otras aéreas agroalimentarias como el Slowine (vinos) o Slowfish (pesca).

·Se fundó Eurotoques.

·En Madrid destacaba el restaurante Lúculo, nombre en homenaje al primer anfitrión de la historia en Roma. Su chef era Ange García, nacido en Perpiñan en 1950. Trabajó en el Grand Hotel de Auch en el cuarto frío, como jefe de partida, pastelero, segundo de cocina y chef. Abrió su propio restaurante llamado L'Apéro. Lúculo estaba en la calle Génova, número 19. El personal desde el portero con librea, botones, camareros uniformados de media gala, los maîtres de chaqué.

1987

·Es costumbre chiquetear en las tascas, mesones y bodegones, aunque van cerrando en beneficio de nuevas modas americanas. En 1986 las tascas restauradas vuelven a considerarse establecimientos típicos y emblemáticos. Normalmente estaban en el centro de las ciudades: Logroño, Pamplona, San Sebastián Madrid, el barrio de Santa Cruz de Sevilla, las Siete Calles de Bilbao, el Cañadio de Santander, El Tubo de Zaragoza, La Judería de Córdoba, el Centro de Barcelona, Alicante, La Coruña, Granada, León, Gomila de Palma, Santa Catalina de Las Palmas...

·La bebida se acompaña de la tapa (la reina de la tasca). El origen de la tapa se debe a la matanza, y también a las sobras del día anterior. El montadito lo introdujo el madrileño cervecero José Luis inspirándose en la costumbre vasca, navarra y riojana. Artemi Nolla de Barcelona introdujo el concepto *tapa-marketing-fast-food* en su bar Txapela. Si la tapa se come con cubiertos se le denomina "cocina en miniatura". El origen viene durante el reinado de Fernando II de Aragón y de Felipe II. Ambos reyes tenían la costumbre de pedir tapar las copas de vino en las tabernas con un trozo de pan, queso o jamón para impedir la entrada de insectos o suciedad del ambiente y también se evitaba que el vino perdiera su aroma. Se llama tapeo, poteo, alifara. La palabra tapa apareció en el Diccionario de la RAE en 1939. El origen data de la Edad Media en el siglo XIII bajo el reinado de Alfonso X El Sabio para rebajar el efecto del vino, inventaron la tapa que lo acompañaba.

·Luis Lezama montó "Carmen" con cocina central y regenerando después los alimentos en el restaurante delante del cliente (callos a la madrileña, merluza a la vasca...).

·El restaurante Zalacaín de Madrid consiguió la tercera estrella Michelin.

·El crítico austriaco de restaurantes Christoph Wagner escribió "Momentos estelares del arte culinario".

·Alain Ducasse (1956), fue ayudante de cocina de Michel Guerard. Trabajó en *Lenôtre de París*. Fue jefe de partida en el *Moulin des Mougins* en la Costa Azul donde oficiaba el chef Roger Vergé. Trabajó en Mionnay y trabajó con Alain Chapel. En 1987 dirigió el restaurante Louis XV de Montecarlo ubicado en el Hôtel de París. Los camareros transportaban sus bandejas con una sola mano a la altura de sus cabezas.

·Se publicó la obra de Víctor de la Serna Gutiérrez-Révide (1921-1983), "Parada y fonda". Escribía en los periódicos con el pseudónimo "Punto y Coma".

·El libro *Guinnes* designa la Casa de Comidas Botín como el restaurante más antiguo del mundo. Cuando se inauguró Botín en 1725 se consideraba una Casa de Comidas porque el término "Restaurante" sólo lo utilizaban algunos establecimientos modernos, muy pocos y exclusivos, que deseaban emular a los locales parisinos, que tenían carta escrita y mesas separadas.

·Manuel Martínez Llopis escribió "El arte de la cocina".

·En la década de los años setenta se impulsaron las tascas, los mesones y los bodegones como un fenómeno típico español: el "chiqueteo". Sin embargo, en los años ochenta llegaron las costumbres americanas que hicieron desaparecer muchas tascas. En 1987 las tascas restauradas volvieron a considerarse establecimientos típicos y emblemáticos.

1988

·En el Racó de Sant Fabes, en 1988 llegó la primera estrella, en 1990 la segunda estrella, y la tercera estrella en 1994.

·Hervé This, físico-químico francés, fundó la gastronomía molecular junto con el físico Nicolás Kurti (profesor en la universidad de Oxford). Se trataba de una ciencia que con el auxilio de la técnica permitía explicar las reacciones culinarias.

·Denis Poulain y Lionel Sannier escribieron "*Du neuf sur le plat*".

·Las espumas de Adrià en realidad ya existían en el siglo XVII con las mousses para que las damas no tuvieran que masticar. En el siglo XIX las mousses evolucionaron a soufflés. El método de Adrià en 1993 de montar la nata a través de un sifón de gas a presión ya era una técnica utilizada en 1978.

·Las esferificaciones de Adrià ya fueron inventadas en 1946 por Peschardt en USA. Se trata de la consolidación de gotas de zumo, aceite o puré que contienen alginatos al entrar en contacto con una disolución de cloruro cálcico.

·La tecnología hacía posible esta nueva cocina: hornos microondas, generadores de inducción, congeladores ultrarápidos, baños termostatados, cierres estancos...

·La cocción larga a baja de temperatura de Adrià también se conocía desde antaño para multiplicar la reacción de Maillard, el alimento se ablanda y se generan compuestos aromáticos y sabores nuevos. La tortilla de patata deconstruida de Adrià no solo fue realizada por él por lo que tampoco fue una creación suya.

1989

·Arzak consigue su tercera estrella Michelin. Arzak nació en San Sebastián en 1942 y está muy influenciado por su madre como cocinera, por Bocuse, los hermanos Troisgros, Boyer de Reims, Blanc de Vonnas.... Fue el primer marmitón español hasta que apareció Ferran Adrià.

1990

·Las tascas estaban ubicadas en el centro de las ciudades, para hacer posible la costumbre española del tapeo, a la que se sumaban los turistas urbanos y de interior. A su vez, la bebida se acompañaba de la tapa.

·Las tascas se distinguen por sus tapas, al igual que lo hacen por su ambiente y decoración tradicionales.

·Nació la cuarta generación de buffet o autoservicio integral (*showcooking*) y la quinta generación donde se eligen los ingredientes y el cocinero los elabora de forma personalizada.

·A lo largo de la historia han destacado gastrónomos como Brillat-Savarin, Jean-François Revel, Grimond de la Reynière, Henry Babinsky (Ali Bab), el gran Curnonsky, Leon Daudet, Robert Courtine (Savarin), Mariano Pardo de Figueroa (Doctor Thebussen), Julio Camba, Álvaro Cunqueiro, Víctor de la Serna, Néstor Luján, Joan Perucho, el Conde de los Andes, Rafael Ansón, Xavier Domingo, Manuel Vázquez Montalbán, Josep Plá, Jaime Borrell que utilizaba como pseudónimos Paco Catalá y también Juan José de la Calle (el nombre de su perro). Escribió "Cuarto y mitad" (1997) y "Urge camarero hablando inglés."

·Destacaron gastrónomos como Brillat-Savarin, Jean-François Revel, Grimond de la Reynière, Henry Babinsky (Ali Bab), el gran Curnonsky, Leon Daudet, Robert Courtine (Savarin), Mariano Pardo de Figueroa (Doctor Thebussen), Julio Camba, Álvaro Cunqueiro, Víctor de la Serna, Néstor Luján, Joan Perucho, el Conde de los Andes, Rafael Ansón, Xavier Domingo, Manuel Vázquez Montalbán...

·Se abren dos vías de la cocina: la de vanguardia, globalizada que se vale de las últimas tecnologías llevando al límite el paladar liderada por Ferran Adrià. Y la neoclásica que reivindica las recetas de antaño para adaptarlas a nuestros días, que intenta recuperar los grandes platos del siglo XIX y de la Belle Époque comenzando con las recetas del Congreso de Viena de 1815.

·Néstor Luján escribió “El diccionario Luján de gastronomía catalana”.

·Destacan los chefs: Martín Berasategui, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, y Bittor Arginzóniz (Asador Etxebarri en Vizcaya).

·Las cocinas de Santi Santamaría y Ferrán Adrià representaban dos concepciones opuestas. La de Santi Santamaría era una cocina sabrosa, afrancesada y de puchero. La cocina de Ferrán Adrià era experimental, desarraigada y globalizada (ya que viajaba con frecuencia para conocer nuevas cocinas en las que inspirarse). Inventó también los menús degustación largos y estrechos.

·La marca española y catalana “Bocatta” inventó el bocadillo *fast-food*. Después apareció Pans & Co.

·Santamaría tenía de referentes a Domènech y Escoffier. Creía en la sencillez, la historia, la estacionalidad... En cambio, Adrià siguió a la Nouvelle Cuisine y consideró como su referente a Michel Guérard con su libro “Cuisine Gourmande” escrito en 1978.

·Adrià apuesta por la creatividad sin tener en cuenta el pasado. Hace una cocina sensorial, provocativa, lúdica. Abandona los productos caros, quiere democratizar la cocina colaborando con supermercados, dignificó la comida rápida mediante el Fast Good, inventó nuevas técnicas y conceptos (espumas, cocina helada, deconstrucción, minimalismo, gelatinas calientes, nuevas técnicas de caramelización, aires, esferificación...), nuevos utensilios de mesa como las pinzas o artilugios de laboratorio. Una cocina sin límites.

·Marco Pierre White, escribió el libro “White Heat”.

·El microplane (rallador americano) fue patentado por la empresa Grace Manufacturing en Arkansas.

·Claude Fischler escribió “*L’Honnivore*”.

·Tecnología: se instaura la tecnología 2G.

1990

·Phil Howard es un chef de dos estrellas Michelin de Londres. Otros chefs famosos ingleses fueron: Rowley Leigh, Alistair Little, Gary Rhodes, Fergus Henderson, Shaun Hill, y John Burton-Race. Se alejaron de la cocina francesa e hicieron la llamada “cocina moderna británica” (Modern British), se trata de una cocina honesta y práctica.

·La alta cocina británica se centralizó sobre todo en la capital (Londres), donde hay más riqueza que en las provincias. Sin embargo, en Alemania no hay tanta desigualdad en riqueza entre la capital y el resto del país.

·En las calles principales de Inglaterra, los alquileres de locales son muy altos, inasumibles para pequeños restauradores (restauración independiente) y eran ocupados normalmente por grandes cadenas de restaurantes (restauración organizada). Otro impedimento para el desarrollo de un sector de alta cocina fuerte fue que durante los años 70 el suministro de alimentos era escaso. Muchos ingredientes como el aceite de oliva, el pan de calidad, pollos de corral sabrosos... no estaban disponibles. Había escasez y baja calidad y variedad de vegetales, setas, marisco, pescados, especias... Se practicaba una agricultura muy intensiva con muchos plaguicidas.

1991

·La creación de Burger King Kids Club, incrementó las ventas de comidas para niños un 300%.

·La cocina de vanguardia tiene precios muy elevados en época de crisis y se vuelve en gran medida a la cocina tradicional con materias primas más económicas.

·Manuel Martínez Llopis escribió “cocina tradicional española”, “La gran cocina francesa” y “La nueva cocina”.

·Tecnología: aparece oficialmente la *World Wide Web*.

1992

·Se produjo una profunda crisis económica y con ella se produjo el resurgimiento de la cocina tradicional que utilizaba materias primas más baratas. Se redujo drásticamente el personal de los establecimientos y se diseñaron menús con precio fijo y no tan novedosos, cromáticos u originales. También apareció una nueva preocupación por la nutrición y la dietética.

·Destaca el chef Ferrán Adrià y su innovación en el Bullitaller.

·Xavier Domingo (fallecido en 1996), publica “El sabor de España”, con prólogo de Jean-François Revel.

·Eloy Terrón (1919-2002) publica “España, encrucijada de culturas alimentarias: su papel en la difusión de los cultivos americanos”.

·Cuando Joël Robuchon se retiró en 1995, Alain Ducasse se hizo cargo de su restaurante de la rue Poincaré. Era propietario de un Relais Château en la Provenza, la cadena hotelera Chateaux et Hôtels de France, *Bar et boeuf* en Montecarlo, Louis XV; en París, Alain Ducasse en el Hotel Place Athéné; el *bistrot Spoon*, Food and Wine y el restaurante de la rue Poincaré que reconvirtió en otro *bistrot*. Escribió libros como “*La Riviera d’Alain Ducasse*” en 1992; “*Méditerranée, cuisine de l’essentiel*” en 1996 y “*L’Atelier d’Alain Ducasse*”. Destacaron también el demiurgo Michel Bras; Marc Veyrat, Alain Passard, y Pierre Gagnière.

1993

·Adrià escribió “El sabor del Mediterráneo”.

·Aparecieron nuevas técnicas que modificaban texturas, sabores y colores. Se inventó la deconstrucción que descomponía platos clásicos. Se realizaban cambios que suponían divertimentos intelectuales y estéticos. Surgieron los trampantojos. España se convierte en la principal potencia del mundo en gastronomía de

vanguardia. Los platos tenían atributos intangibles, significados simbólicos que reflejan autenticidad, naturalidad, ecología, tradición, terroir, etc.

·Tres hitos principales marcan la historia de los restaurantes: la época de Escoffier, *la Nouvelle Cuisine* y la cocina de vanguardia de Ferrá Adrià.

1994

·Destacan los chefs Ferrán y Albert Adrià. En su alta cocina de vanguardia y creativa influyó la cocina de Australia, Japón, Latinoamérica y USA. Las técnicas de estos chefs han sido copiadas en todo el mundo. A esta revolución culinaria de intensificación de sabores y perfeccionamiento de texturas se le llama "Cocina Tecnoemocional" (*cooking high-thec*) y sustituye a la "*nouvelle cuisine*". El nombre de cocina tecnoemocional lo puso Pau Arenós en El Periódico de Cataluña en 2006. Tres años antes Arthur Lubow en *The New York Times* en 2003 había llamado a este movimiento "*nueva nouvelle cuisine*". Juan Manuel Bellver en El Mundo la llamó "cocina tecno-lógica". Toní Monné la llamó "revolución de las espumas" haciendo alusión al sifón ISI utilizado por Adrià. Quique Dacosta trabajó con aloe vera, Dani García con nitrógeno líquido (criococina), destilaciones a baja temperatura de Joan Roca, desengrasar caldos con algas marinas por Ángel León... entre otras técnicas que se utilizan en España desde 1995. Las recetas pasan de moda, pero las técnicas para perfeccionar el tratamiento de las materias primas perduran mucho en el tiempo.

·El sifón de espuma se utilizó por primera vez en El Bulli, en la deconstrucción de alimentos.

·Manuel Martínez Llopis escribió "Historia de la gastronomía española." y "El arte de la mesa".

·Concedieron tres estrellas al restaurante "*El Racó de Can Fabes*" de Santi Santamaría.

1995

·Tecnología: se fundó GeoCities, una de las primeras redes sociales de Internet.

·Tecnología: se produjo el primer caso de spam comercial en el comercio electrónico. El correo electrónico se convierte en una herramienta de comunicación masiva.

·Se tecnificó la cocina española (tecnococina) para crear la cocina de vanguardia, en la que la técnica es el motor de la creatividad. Cocineros y científicos trabajaban juntos. Se trata de una cocina sensorial, provocativa, lúdica, que inventa nuevas técnicas y conceptos (espumas, cocina helada, deconstrucción, minimalismo, gelatinas calientes, aires, esferificación...), y nuevos utensilios de mesa.

·Néstor Luján (1922) fallece a los 73 años.

·Destaca la chef Elena Arzak.

·Tecnología: Randy Conrads crea Classmates, una red social para contactar con antiguos compañeros de estudios. Es el germen de Facebook y otras redes sociales.

·Tecnología: TheGlobe.com dió a sus usuarios la posibilidad de personalizar sus propias experiencias on line publicando su propio contenido e interactuando con otras personas con intereses similares.

·Quique Dacosta trabajó con aloe vera, Dani García con nitrógeno líquido (criococina), destilaciones a baja temperatura de Joan Roca, desengrasar caldos con algas marinas por Ángel León... entre otras técnicas que se utilizan en España desde 1995. Las recetas pasan de moda pero las técnicas para perfeccionar el tratamiento de las materias primas perduran mucho en el tiempo.

·Tecnología: Yahoo y Altavista lanzan sus motores de búsqueda. Surge Glassmabes.com dedicada a refrescar los vínculos con

antiguas amistades de la escuela. Se crea el famoso servicio Geocities por la compañía Beverly Hills comprado posteriormente por Yahoo en 1999 y clausurado en el 2009.

·Manuel Martínez Llopis escribió "*la nouvelle cuisine*".

·Aparecieron en Madrid de influencia norteamericana, restaurantes que combinaban cena con espectáculo en el que los camareros son cantantes de ópera. El primero en abrir fue Castafiore y después La Rabiata, Bravo Figaro y Café de la Ópera.

·Tecnología: ventas por canales digitales. Se lanza la plataforma Amazon, únicamente con libros al principio, y actualmente todo tipo de productos: videojuegos, ropa, tecnología, aseo, películas, cámaras fotográficas...



Restaurante Callizo.
En Ainsa.

1996

·Walt Disney Company firmó un acuerdo de marketing por 10 años con *McDonald's Corporation*.

·Tecnología: John Audettes inventó el SEO (*Search Engine Optimization*), que significa optimización de motores de búsqueda.

1997

·Conceden al restaurante El Bulli de Ferrá Adrià, 3 estrellas Michelin.

·Santamaría recibió las tres estrellas en 1994 y Adrià en 1997. Son dos cocinas antagónicas y complementarias.

·Ferrá Adrià inauguró su taller de ensayo e investigación (Bullitaller) con sede en las cocinas que el Bullicatering tenía en el acuario de Barcelona. Estaba dirigido por Pere Castells, Oriol Castro y Albert Adrià.

·Tecnología: se lanzó AOL Instant Messenger, que ofrece a los usuarios el chat, al tiempo que comienza el *blogging* y se lanza Google.

·Tecnología: se inauguró la web Sixdegrees.com, que permite la creación de perfiles personales y el listado de amigos. Cerró en el año 2000.

·Tecnología: apareció el buscador ask.com.

1998

·Pep Palau organiza el Fórum Gastronómico de Vic, que dio lugar pasados los años al Fórum Gastronómico de Girona, Barcelona y Santiago (La Coruña).

·Tecnología: Page y Brin fundaron la compañía Google Inc.

Manuel Martínez Llopis escribió "Las cocinas de España" en colaboración con Luis Irizar.

- Tecnología: Google creó un mercado SEO.
- Tecnología: Google lanzó nuevos motores de búsqueda como Page Rank y también lo hace MSN.
- Tecnología: nació *Friends Reunited*, una red social británica similar a Classmates. Asimismo, se realiza el lanzamiento de *Blogger*.
- Brad Fitzpatrick, Evan Williams, Meg Hourihan crearon el *blogging* (*blogger.com*).
- Tecnología: se fundó OpenTable que es el principal proveedor de software de reservas y administración de mesas y clientes para restaurantes.
- Tecnología: surgió Open Diary, la primera comunidad de *blogging* y apareció Napster (archivos de música).

1999

- Santi Santamaría escribió “La cocina de Santi Santamaría. La ética del gusto”.
- Blindekuh inventa el *darkdining*.
- Javier Tomeo con Rebelión de los rábanos, obtiene el primer Sent Sovi de Freixenet.
- Fernando Savater con “Metafísica gastronómica” ganó el Premio “Juan Mari Arzak”, de los Premios Sent Sovi de Freixenet.
- El taller de ensayo de El Bulli de Ferrà Adrià cambió de sede a la calle Portaferriassa.
- En la primera edición del Fórum Gastronómico de Vic, Michel Brass, Pierre Gagnaire y Ferrán Adrià debatieron sobre tecnología y creatividad

·Arranca el congreso “Lo Mejor de la gastronomía” en San Sebastián, de la mano García Santos. Adrià realizó una demostración con su Pacojet (sorbetera con cuchillas de titanio que permite obtener cremas y purés helados al instante con texturas desconocidas hasta ese momento). La PacoJet nació en Suiza. Su fabricante fue Patent Company, cuyo diminutivo Pa-Co dio lugar a la denominación PacoJet.

·Se usa por primera vez una balanza de precisión en cocina.

·Se inauguró Ciao como comunidad de consumidores por Frederick Paul y Max Cartellieri en Múnich (Alemania).

·Tecnología: nació “*LiveJournal*” y surgió el servicio de *blogging* *Blogger* adquirido por Google en el 2003. Se inventó la Wifi.

2000

·La comida se ha globalizado, y universalizado el concepto de *Fast-Food*. La población no tiene momentos establecidos para comer, no importa el tiempo que se dedique a ello, se come con tensión, de forma acelerada y agobiante. No importa con quién se coma, no existe socialización asociada al acto de comer; se come solo muchas veces, pero en cambio no se bebe solo. Los individuos padecen problemas de salud relacionados con una alimentación excesiva e inadecuada. La modernidad y la globalización han hecho que se difunda un modo de alimentación basado en el picoteo, más que en el buen comer.

·A su vez, el servicio ha perdido toda la esencia: los camareros sonrían sin sinceridad, miran a los ojos porque se lo exigen los jefes, pronuncian las mismas frases aprendidas de memoria, sin ninguna naturalidad... Se han convertido en ambientes fríos.

·Santi Santamaría inauguró en Madrid el restaurante “Santceloni” que obtuvo en 2001 su primera estrella.

·Los críticos Cammas y Rubin lanzaron la guía gastronómica “*The Fooding*”.

- La primera generación de cocineros de vanguardia fueron Juan Mari Arzak y Pedro Subijana.
- La segunda generación de cocineros de vanguardia, fueron: Elena Arzak, Carme Ruscadella, Martín Berasategui, Joan y Jordi Roca, Quique Dacosta, Dani García, Dani García, Josean Martínez Aluja... También realizan repostería de vanguardia donde destacan los chefs Paco Torreblanca, Jacob Torreblanca, Albert Adrià, Jordi Butrón, Enric Rovira, Jordi Roca (crea postres a partir de perfumes), Christian Escribá, Miguel Sierra, Julio Blanco y Oriol Balaguer.
- Los críticos gastronómicos Cammas y Rubin lanzaron una nueva guía gastronómica: *The Fooding Guide*.
- La Roner fue inventada por Joan Roca (El Celler de Can Roca) y Narcís Caner (La Fonda Caner). Roner es el acrónimo de Roca-Caner. Se trata de un baño María con termostato o cubeta de laboratorio utilizado para esterilizaciones. El cocinero Joan Roca hizo una demostración con la ronner para cocciones al vacío a baja temperatura.
- Destaca Carles Abellán en Barcelona, propietario del restaurante Talaia, especializado en tapas.
- A partir de 1992 se utilizaban gelatinas frías con la técnica del sifón. En 1995 gelatinas calientes y agar agar. Hasta el 2005 el Bulli fue una fuente de recetas, libros, conferencias... El Bulli exportó más de 40 productos divididos en distintas gamas: liofilizados, frutas naturales... y técnicas, a Francia y otros países de Europa para grandes Chefs y Escuelas de cocina. En USA, Brasil, Japón... fue difícil entrar.
- Aumentaron los restaurantes de alta cocina de vanguardia y los restaurantes étnicos e internacionales que al interculturalizarse con la gastronomía local conforman la llamada cocina de fusión e innovaciones como la adaptación de espacios de mercado a lugares que cocinan en el mismo lugar del mercado aquellos alimentos recién comprados por el cliente.

- Ferrán Adrià afirmó que ser el más influyente, no el mejor. Por ejemplo, la comida francesa e italiana no es la mejor, pero está en miles de países.
- Hay pocas becas de gastronomía y cocina para potenciar intercambio de alumnos y profesionales entre países. Faltan lábeles de calidad que premien el trabajo bien hecho.
- España está a la vanguardia universal en turismo gastronómico. El turismo mal planificado puede destruir la calidad de la gastronomía. Tiene que haber calidad en todas las categorías no solo en las de lujo.
- Ferrán Adrià, ex-propietario y chef del Restaurante El Bulli, fue el gran impulsor de la marca España, el primer cocinero que ha entrado en la Academia (Doctor Honoris Causa) y el que más ha influido en la historia de la cocina.
- La cocina quiere expresar muchas emociones, necesitaba gran creatividad. La cocina tiene su lenguaje, produce armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, sencillez, magia, humor, provocación, cultura...
- Se da por supuesto la utilización de productos de máxima calidad y todos los productos tienen el mismo valor gastronómico independientemente de su precio.
- La información que da un plato se disfruta a través de los sentidos. Los estímulos no solo son gustativos, se juega con el tacto, contraste de temperaturas, texturas, olfato, vista... La investigación se afirma como una nueva característica del proceso creativo culinario. La adaptación de las tecnologías propias del ámbito científico a la cocina y el diseño de equipos nuevos para cocinar usando estas tecnologías adaptadas: sorbeteros, sifones, baños termostáticos, desecadores, ollas de vacío, envasadoras, liofilizadores, robots, roners...
- Juan Manuel Bellver en El Mundo la llamó "cocina tecno-lógica". Toní Monné la llamó "revolución de las espumas" haciendo alusión al sifón ISI utilizado por Adrià.

·La tercera generación de chefs de la vanguardia española son Eneko Atxa (Arzurmendi), Darío Barrio (Dassa Bassa), Iñigo Lavado (Iñigo Lavado), Benito Gómez (Tragabuches), Marcos Morán (Casa Gerardo), Jordi Vilà (Alkimia), Richard Alcayde (Med), David Yarñoz (El Molino de Urdaniz), Ramón Caso (Altair), Jaime Renedo (Asiana), Xosé Cannas (Pepe Vieira), Joaquín Felipe (Europa Decó), Pedro Martino (L'Alezna), Óscar Velasco (Santceloni) y Ricardo Camarena (Arrop), entre otros.

·La tercera generación de seguidores de la Nouvelle Cuisine, fueron los chefs franceses: Jean Georges Klein, Régis Marcon, Guy Martin, Jacques y Laurent Pourcel, Yannick Alléno, Frédéric Anton, Anne-Sophie Pic, Michel –Troisgros, Christian Lesquer, Jean Michel Lorain, Jean François Piège y Philippe Legendre. Otros fueron: BÉLGICA: Peter Goossens, ALEMANIA: Christian Bau, Joachim Wissler, AUSTRIA: Heinz Hanner, SUIZA: Didier de Courten y Philippe Chevrier, FINLANDIA: Hans Välimäki, ITALIA: Heinz Beck, USA: Eric Ripert, SUECIA: Mathias Dahlgren, GRAN BRETAÑA: Michel Roux Jr, Alain Roux y Gordon Ramsay, BRASIL: Claude Troisgros, HOLANDA: Jonnie Boer.

·La primera generación de seguidores de la cocina tecnoemocional española en Gran Bretaña fueron los chefs: Heston Blumenthal, Simon Rogan, HOLANDA: Sergio Herman, ITALIA: Carlo Cracco, M. Alajmo, Davide Scabin, Massimo Bottura, Paolo Lopriore y E. Crippa, JAPÓN: Seiji Yamamoto y Yoshihiro Narisawa, MÉXICO: Bruno Oteiza y Mikel Alonso, PORTUGAL: Vitor Sobral, PERÚ: Gastón Acurio, REPÚBLICA CHECA: Jiri Stift, SINGAPUR: Edward Voon, SUECIA: Danyel Couet y Melker Anderson y Magnus Ek, SUIZA: Denis Martin.

·Tecnología: apareció Atrapalo.com.

·Se fundó Verema.com, una comunidad de aficionados al vino y gastronomía de habla hispana, con más de 47.000 usuarios registrados.

·Tecnología: se lanzó PPC/Adword. Pago por clic, publicidad on line de pago.

2000

·Tecnología: explosión de la burbuja.com de Internet.

·Tecnología: Steve cofundó TripAdvisor en 2000, con la misión de ayudar a los viajeros de todo el mundo a planificar y tener el viaje perfecto.

Capítulo 6

siglo XXI



2001

·Santi Santamaría publicó “La cocina es bella” y “El mundo culinario de Santi Santamaría. El gusto de la diversidad”.

2002

·Se fundó The World’s 50 Best Restaurant Guide (Restaurant Magazine). La Revista “Restaurant Magazine”, de Reino Unido, otorga premios a chefs y a los mejores 50 restaurantes. La revista empezó en 2002. El panel de opinión que vota está formado por 800 personas de todo el mundo. En general dan más importancia a la cocina que al servicio en sala, pero son libres para votar. El servicio en sala es importante, está evolucionando, debe ser impecable pero más informal y menos ceremonial. En el Reino Unido existe la Guía Hardon de restaurantes. Es un adhesivo en sus escaparates como sello de calidad.

·La pipa de humo eléctrica se usó por primera vez en cocina en el restaurante El Celler de Can Roca.

·Se inventó el Gastrovac en Valencia en el Instituto de Ingeniería de los Alimentos para el Desarrollo (IIAD)Se trata de una olla a presión de vacío que permite cocciones milagrosas a baja temperatura, inventada por por Sergio Torres (El Rodat, Jávea, Alicante) y Javier Andrés (La Sucursal, Valencia) y la Universidad Politécnica de Valencia (Plana y Capel, 2006).

·Tecnología: revolución de las redes sociales. Se lanzó el portal Friendster, pionero en la conexión on line de “amigos reales”. Alcanzó los tres millones de usuarios en sólo tres meses.

·Tecnología: nació Fotolog, sitio web de publicación de fotografías. Se centró en blogs fotográficos, conocidos genéricamente como fotologs.

2003

·Santi Santamaría publicó “El restaurante”.

·Nació el cuaderno de gastronomía Apicius.

2004

- Se creó el congreso “Madrid Fusión” para difundir las técnicas de los chefs y fue portada en New York Times. En 2004 tuvo una portada en el Dominical “Le Monde” y en “El alquimista”. Estos eventos difundían las técnicas de los cocineros.
- Tecnología: apareció Xing, hi5.
- Tecnología: nació la ley anti spam.
- Tecnología: se inventó LinkedIn, primera red social profesional, dedicada a los negocios.
- Tecnología: se estableció la web MySpace, concebida en un principio como un “clon” de Friendster.
- Robuchon volvió a cocinar en 2003 en La Table y en L’Atelier de Joël Robuchon y Laurent y Astor. Tenía una cadena de televisión llamada “Gourmet TV”.
- Santi Santamaría hizo el prólogo del “Larousse Gastronómico”.
- La parrilla de clavos la inventó Jordi Herrera.
- Nació la Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia).
- El Rotaval se utilizó por primera vez en cocina por Joan Roca (se usaba solo en laboratorios) con el asesoramiento de la Fundación Alicia.
- Fundación Alicia inventó la cubeta Nitral.
- Tecnología: Mark Zuckerberg creó Facebook (antes “thefacebook”). A partir de este momento nacen muchas otras redes sociales como Hi5 y Netlog, entre otras.
- Tecnología: se lanzaron Digg, como portal de noticias sociales; Bebo, con el acrónimo de “Blog Early, Blog Often”; y Orkut, gestionada por Google.

2005

- Tecnología: se inauguró Vimeo, una red social de Internet basada en videos, lanzada por la compañía InterActiveCorp (IAC).
- Tecnología: se creó Flickr, red social que permite almacenar, ordenar, buscar, vender y compartir fotografías o vídeos en línea, a través de Internet.
- Tecnología: Jeremy Stoppelman fundó Yelp con Russel Simmons, un ex-compañero de PayPal.
- Tecnología: aparecieron Badoo y Tagged.
- Santi Santamaría publicó "*Entre llibres y fogons*".
- El papel Fata lo inventó Fabio Tacchela en Italia.
- La tercera generación de chefs de la vanguardia española son Eneko Atxa (Arzurmendi), Darío Barrio (Dassa Bassa), Iñigo Lavado (Iñigo Lavado), Benito Gómez (Tragabuches), Marcos Morán (Casa Gerardo), Jordi Vilà (Alkimia), Richard Alcayde (Med), David Yarñoz (El Molino de Urdaniz), Ramón Caso (Altair), Jaime Renedo (Asiana), Xosé Cannas (Pepe Vieira), Joaquín Felipe (Europa Decó), Pedro Martino (L'Alezna), Óscar Velasco (Santceloni), Ricardo Camarena (Arrop), David Muñoz (Diverxo), Pepe Solla (Casa Solla), etc.
- Tecnología: Yahoo lanzó Yahoo! 360° y surge Bebo.
- Tecnología: la Academia Internacional de Gastronomía creó el *Grand Prix de l'Art de la Salle*. Stephen Kaufer fundó TripAdvisor.
- Tecnología: Google creó las búsquedas personalizadas basadas en el historial de búsquedas del internauta.
- Tecnología: se creó la plataforma *Google Analytics*.
- Tecnología: Youtube comenzó como servicio de alojamiento de

vídeos, y MySpace se convierte en la red social más importante de Estados Unidos.

·Tecnología: apareció Google Maps.

·El Clarimax lo diseñó Ángel León, se acorta el proceso de amasar harina con mantequilla y ayuda a la clarificación del caldo, algas marinas...

·Michael Birch y Xochi Birch fundaron Bebo, del acrónimo "*Blog early, blog often*".

2006

·Santi Santamaría inauguró el restaurante Evo situado en el hotel Hesperia Tower en Barcelona y obtuvo una estrella Michelin ese año.

·En el Congreso Madrid Fusión se presentaron los inventos de tres artefactos: 1) la parrilla fakircook inventada por Jordi Herrera para hacer solomillos en 30 segundos; 2) el rotovapor creado por la Fundación Alicia y el chef Joan Roca que permite destilar tierras y sólidos y 3) el aparato para la microfiltración de líquidos desarrollado por el Chef Carmelo Bosque y Alcotec (alta cocina y tecnología) en el año 2000.

·El empresario ruso Andreev Andrey fundó Badoo, una red social que permite conocer gente nueva a través de Internet.

·Tecnología: apareció Twitter. Se inauguró la red de *microblogging* Twitter.

·Tecnología: con sede en Madrid, se inauguró la red social Tuenti, cuyo principal accionista es Telefónica.

·"El desafío de la cocina española" fue escrito por Lourdes Plana y José Carlos Capel.

·Tecnología: se creó INDAGA (financiado por el Ministerio de

2007

Educación y Ciencia) es una Red Temática a nivel nacional sobre Innovación, iNvestigación y Desarrollo Aplicado a la GAstronomía. Tiene el objetivo de coordinar las actividades de Investigación y Desarrollo que se llevan a cabo en las diferentes Universidades Españolas, Fundaciones, Escuelas y Centros Tecnológicos, para hacerlas visibles al sector productivo y a la Sociedad.

·Se inauguró el Salón Millesime en Madrid. Crisis económica.

·Santi Santamaría inauguró el restaurante Tierra en Valdepalacios Hotel Gourmand.

·Tecnología: Bertrand Jelensperger cofundó ELTenedor, una plataforma on line para reservar en restaurantes.

·Tecnología: Facebook alcanzó su máxima tasa de crecimiento. Más de un millón de nuevos usuarios se inscribían cada semana, 200.000 diariamente, sumándose a más de cincuenta millones de usuarios activos. Facebook recibió cuarenta billones de revisiones de páginas mensuales y es el sexto sitio con mayor tráfico en EE.UU. y el sitio numero uno para compartir fotografías con más de cuatro billones de fotografías almacenadas.

·Tecnología: Twitter ganó su popularidad, durante la conferencia de SxSW (*South by Southwest*). Los tuiteos triplicaron durante la conferencia de 20k mensuales a 60k. Además, Twitter ha desarrollado el sistema de seguimiento de culto y tiene un gran número de usuarios famosos (Ashton Kutcher, Demi Moore, Solell Moon Frye, Mc Hammer, Oprah, Martha Stewart y muchos otros).

·Tecnología: se creó Tumblr, una red social de *microblogging* para competir con Twitter.

·Santi Santamaría inauguró el restaurante Ossiano en una isla de Dubai. Tenía siete estrellas en total en sus restaurantes. Tres en la casa madre, dos en Santceloni (con Óscar Velasco al frente) y una en el restaurante Tierra.

·Capel creó el concepto gastrobar. Roi Choi creó food trucks en Los Ángeles, aunque ya existían desde 1691.

·Nació la Guía Repsol (3 soles).

·Tecnología: apareció Facebook Ads (páginas para marcas y empresas). Facebook se convierte en la red social más utilizada del mundo con más de doscientos millones de usuarios, adelantando a MySpace. Nace Tumblr como red social de *microblogging* para competir con Twitter.

·Apareció Restalo y actualmente es propietaria de la plataforma restaurantes.com.

·Tecnología: Bebo fue comprada por AOL en ochocientos cincuenta millones de dólares.

·Tecnología: Zomato era una plataforma de búsqueda de restaurantes y opiniones fundada por Deepinder Goyal y Pankaj Chaddah.

·Km. 0 - Slow food

“Restaurantes Km 0-Slow Food” nació en 2008 inspirándose en el proyecto italiano de Km 0, y se articula en el marco de la alimentación Buena, Pulcra y Justa que defiende Slow Food.

Objetivos de Km 0 – Slow Food:

·Gastronómicos (bueno): recuperación de la gastronomía local entendida como un conjunto de propuestas basadas en la autenticidad, el producto local y de temporada.

2008

·Medioambientales (pulcro): fomentar el consumo de alimentos ecológicos de proximidad; abogar por la desaparición de los productos transgénicos; eliminar de la carta pescado en vías de extinción; fomentar la biodiversidad, utilizando también productos protegidos per Slow Food que están en riesgo de extinción o en el olvido; promover el consumo de pescado de pesca sostenible; disminuir la emisión de CO2 al reducir el transporte de alimentos; y aplicar medidas medioambientales sostenibles.

·Social (justo): incentivar la compra directa al pequeño productor situado en un radio no superior a 100 km para reducir la cadena de distribuidores; dar el valor justo al producto alimentario producido con buenas artes..., y, no menos importante, ayudar la economía local sostenible.

2009

·Santi Santamaría publicó “La cocina al desnudo”.

·Se fundó Saborea España.

·Apareció el Congreso San Sebastián Gastronomika.

·Se creó Foursquare por Dennis Crowley y Naveen Selvadurai.

·Tecnología: Google lanzó las búsquedas en tiempo real.

·Se fundó el Basque Culinary Center.

·Tecnología: primer sitio web que permitió la interacción táctil.

·Tecnología: Facebook alcanzó los 400 millones de miembros, y MySpace retrocede hasta los cincuenta y siete millones. El éxito de Facebook es imparable.

2009

·Tecnología: el contenido de imágenes de Flickr superó casi cuatro billones.

·Tecnología: aumentaron las ventas electrónicas y los suscriptores a las redes 3G. Se popularizaron la música, el video *streaming* y el email marketing.

2010

·Desde la antigüedad el estatus social, el dinero y el hecho de aparentar, siempre habían sido puntos clave en los que la población se apoyaba para distinguirse del resto.

·La identidad se construye en base a las alteridades. Desde los reyes, los nobles y los plebeyos, cada clase social tiene sus propias costumbres, lugares a los que acudir o gastronomías típicas que comer... Gradualmente aparecen clases sociales medias que se permiten comer “comida de ricos” y con la aparición del restaurante todo se homogeniza, aunque sigue existiendo una distinción de clases asociada al capital.

·Fischler acuñó el término gastroanomía. Los individuos de los países occidentales desarrollados padecen problemas de salud relacionados con una alimentación excesiva e inadecuada. Con la modernidad, se difunde un modo de alimentación basado en el picoteo, en el comisquear más que en el comer; entra en crisis el sistema de normas (las gastro-nomías) que regulaba las prácticas alimentarias, y éstas quedan libradas a la decisión y elección individual (se convierten en gastro-anomías). Los mecanismos biológicos implicados en la alimentación, seleccionados en situaciones de escasez e inseguridad alimentaria, dejan de ser adaptativos cuando, como ocurre en las sociedades opulentas, es posible acceder de manera continua a una plétora de productos alimenticios.

- Tecnología: Google lanzó Google Buzz, su propia red social integrada con Gmail. En su primera semana sus usuarios publicaron nueve millones de entradas.
- Tecnología: el 90% de los hogares de USA tenían teléfono móvil.
- Santi Santamaría y su hija Regina inauguraron el restaurante "Santi" en Singapur.
- Se inauguró Pinterest. Encuentra, filtra y organiza imágenes.
- Tumblr contaba con dos millones de publicaciones al día.
- Tecnología: Facebook creció hasta los quinientos cincuenta millones de usuarios.
- Tecnología: Twitter computó diariamente sesenta y cinco millones de tweets, mensajes o publicaciones de texto breve.
- Tecnología: LinkedIn llegó a los noventa millones de usuarios profesionales.
- Tecnología: Youtube recibió dos billones de visitas diarias.
- Tecnología: surgió Instagram, una red social y aplicación para compartir fotos y vídeos. Permite a los usuarios aplicar efectos fotográficos como filtros, marcos, colores retro y *vintage*.

2011

- El Restaurante El Bulli cerró y pasó a convertirse en una Fundación que está trabajando en la creación de una nueva codificación de la cocina "Bullipedia" que es una enciclopedia de cocina y gastronomía, un mapa taxonómico del proceso gastronómico y que se publicará en Internet en los próximos dos o tres años.
- Abre el Basque Culinary Center.

2011

·El 16 de febrero falleció en Singapore Santi Santamaría.

·Tecnología: Google lanzó Google Panda.

·Vajillas audiovisuales, multisensoriales, de Juan Mari Arzak, platos con imágenes del o de un fuego ardiente y el sonido de las olas o el crepitar de las brasas. Platos que se iluminan por zonas a medida que el cubierto se acerca a la comida.

·Tecnología: el 50% tenían smartphone en USA.

·Tecnología: MySpace y Bebo se rediseñaron para competir con Facebook y Twitter.

·Tecnología: LinkedIn se convirtió en la segunda red social más popular en Estados Unidos con treinta y cuatro millones de visitas al mes.

·Tecnología: la recién creada Pinterest alcanzó los diez millones de visitantes mensuales.

·Tecnología: se lanzó Google+, otra nueva apuesta de Google por las redes sociales.

·Tecnología: Twitter multiplicó sus cifras rápidamente y en sólo un año aumenta los tweets recibidos hasta los treinta y tres billones.

·Tecnología: Friendster rediseñó su interfaz y se relanza como plataforma de juegos sociales alcanzando los ciento quince millones de usuarios registrados. Muere su carácter de red social.

·Tecnología: Tuenti dejó de tener acceso privado, ahora el límite son los catorce años de edad.

·Tecnología: Raúl Jiménez fundó Minube.

2012

- Nació la marca España y las Capitales gastronómicas.
- Tecnología: Facebook superó los ochocientos millones de usuarios.
- Tecnología: Twitter contaba con doscientos millones de usuarios.
- Tecnología: Google Plus registró sesenta y dos millones de usuarios.
- Tecnología: la red española Tuenti alcanzó en febrero de ese año trece millones de usuarios.

2013

- Tecnología: Twitter alcanzó los quinientos millones de usuarios totales y es el mayor competidor frente a Facebook.
- Cerró el restaurante El Racó de Can Fabes.
- Tecnología: LinkedIn se transformó en la red social para profesionales por excelencia, alcanzando doscientos treinta y ocho millones de usuarios totales.

2014

- Tecnología: se creó Host en el Basque Culinary “tendencia e innovación en sala y servicio”.
- Tecnología: Facebook se mantenía como líder con un total de 1350 millones de usuarios registrados.
- Tecnología: Orkut, primera red social de Google, fue cerrada.

2015

·Nació la revista "Tapas".

·Tecnología: YouTube cumplió diez años y es la red social con mayor cantidad de visitas únicas.

·Tecnología: Tumblr, y Pinterest eran las redes sociales que más han crecido durante los primeros meses del año.

·Tecnología: Facebook presentó una característica dialéctica, por un lado, es la red social con mayor cantidad de usuarios registrados, por otro es la que menor tasa de crecimiento presentó ese año.

·Tecnología: Publicidad en 360 grados en Youtube.

2016

·Nació la Gastronomía España.

ΕΠÍΛΟΓΟ



En la mayoría de los casos, al llegar a la conclusión de un libro, el lector suele tener la sensación del deber cumplido, del conocimiento adquirido. Estaríamos encantados que además de lo anterior hubiésemos despertado en usted la necesidad de ampliar el conocimiento sobre los hitos que más le hayan sorprendido, ilusionado, gustado: los grandes cocineros, gastrónomos, establecimientos, productos, nuevas tecnologías y redes sociales. Todos están a la espera de sus futuras pesquisas y este libro puede ser el camino más rápido para llegar a esos nichos del conocimiento. Suerte y “buen viaje” al intrepido investigador.

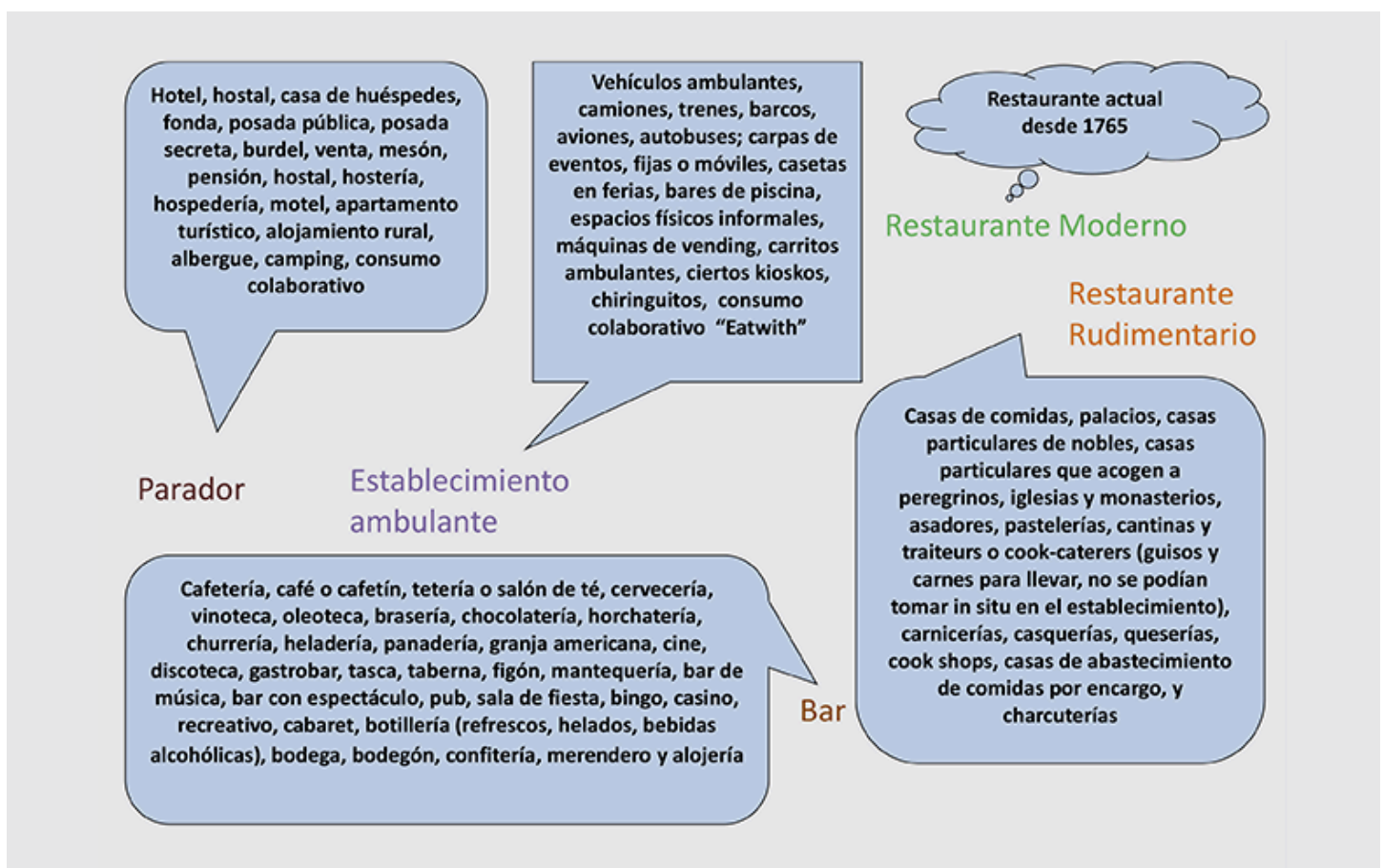
El restaurante es un lugar donde se da de comer in situ en un espacio físico para cubrir las necesidades de los clientes en cuanto a calidad técnica, funcional y percibida. No puede ser temporal (efímero, pop-up) y sin cocina ni cocinero in situ.

Tras revisar la literatura sobre la historia de los restaurantes, desde sus inicios hasta el momento actual, se infiere de dicha revisión que existe una gran confusión terminológica y conceptual entre los muchos establecimientos culinarios existentes.

Por todo lo cual, se propone en este epílogo una clasificación de dichos establecimientos en cinco categorías:

- A. Parador.
- B. Bar.
- C. Establecimiento ambulante.
- D. Restaurante rudimentario.
- E. Restaurante moderno.

Esta clasificación permite que ningún local pueda estar en dos categorías a la vez o en ninguna de ellas.



Clasificación de los establecimientos gastronómicos.

A) PARADOR

Se considerarán sinónimos de Parador los siguientes términos: hotel, hostel, casa de huéspedes, fonda, posada pública, posada secreta, burdel, venta, mesón, pensión, hostel, hostería, hospedería, motel, apartamento turístico, alojamiento rural, albergue, camping, y también los alojamientos de consumo colaborativo a legales en viviendas particulares.

El Parador es aquel establecimiento comercial que se encuentra, tanto en vías de tránsito, como en núcleos urbanos y rurales y que proporciona al cliente alojamiento como servicio principal, pero también comida y bebida, diferenciándolo así de bar y restaurante dónde sólo se oferta comida y bebida pero no alojamiento.

Los productos y servicios se ofertan a todo tipo de público sin ninguna discriminación, a cambio de recibir por parte del cliente el pago correspondiente, tal y como ocurre en todos los establecimientos en los que se oferta un servicio y se obtiene el pago por el mismo.

B) BAR

En este caso se entenderán como sinónimos los siguientes: cafetería, café o cafetín, tetería o salón de té, cervecería, vinoteca, oleoteca, brasería, chocolatería, horchatería, churrería, heladería, panadería, granja americana, cine, discoteca, gastrobar (establecimiento donde se ofrecen alimentos y bebidas exclusivas a precios competitivos), tasca, taberna, figón, mantequería, bar de música, bar con espectáculo, pub, sala de fiesta, bingo, casino, recreativo, cabaret, botillería (aquí se ofrecen refrescos, helados, bebidas alcohólicas), bodega, bodegón, confitería, merendero y alojería.

Un bar es aquel establecimiento comercial donde se ofertan alimentos simples y de rápida preparación, en formato de tapas, raciones y platos combinados. Pero estos establecimientos no disponen de menús completos cerrados o de cartas amplias abiertas y semi-cerradas con gramajes similares o superiores a los platos del menú.

Es obligatorio que tengan servicio de barra, pero no de sala (al contrario que los restaurantes).

Pueden tener comedor para mayor comodidad de los clientes, pero sin que pueda considerarse como un comedor separado y con mesas arregladas al estilo de los restaurantes.

Es decir: en general, las mesas de los bares, tendrán un aspecto más informal que las mesas de los restaurantes, en referencia a cómo están vestidas y montadas.

Aunque ésta característica no tiene por qué cumplirse siempre sí que se da con mucha frecuencia. El bar se caracteriza por servir más bebidas que comidas.

C) ESTABLECIMIENTO AMBULANTE

En esta clasificación tampoco se considerarán restaurantes, aquellos establecimientos comerciales que no estén fijos en una única ubicación, puesto que, aunque proporcionen un servicio de sala, no tienen sala fija propia.

Así, se considerarán sinónimos de establecimientos ambulantes los siguientes: restaurantes *pop-ups*, vehículos ambulantes como camiones, trenes, barcos, aviones, autobuses; carpas de eventos, ya sean fijas o móviles, casetas en ferias, bares de piscina y

otros espacios físicos informales, máquinas de vending, carritos ambulantes, ciertos quioscos y chiringuitos, y el consumo colaborativo alegal en distintas viviendas, locales o fincas particulares que pueden llevarse a cabo gracias a plataformas *online* tipo “Eatwith”.

En este apartado se incluyen aquellos establecimientos fijos, pero con comida ambulante, es decir, que reparten comida a domicilio y el cliente no puede comerla *in situ*, en el establecimiento, sino que solo sirven comida para llevar.

Es decir, carecen de “sala” o “espacio para comer”. Otro ejemplo sería el room service de los hoteles, donde la comida se lleva a la habitación del cliente.

También entran en esta categoría los establecimientos que no tienen cocina propia, y la comida vuelve a ser ambulante, es decir, viaja desde una cocina central o establecimiento de *catering* hasta su lugar definitivo, para servirlo a los comensales.

D) RESTAURANTE RUDIMENTARIO (PRECURSOR DEL RESTAURANTE MODERNO)

Se consideran sinónimos de restaurantes rudimentarios: las casas de comidas, palacios, casas particulares de nobles, casas particulares que acogen a peregrinos, iglesias y monasterios, asadores, pastelerías, cantinas y *traiteurs* o *cook-caterers* (sirven guisos y carnes para llevar, que no se pueden tomar *in situ* en el establecimiento), carnicerías, casquerías, queserías, *cook shops*, casas de abastecimiento de comidas por encargo, y charcuterías.

Se considerarán restaurantes rudimentarios aquellos establecimientos comerciales,

denominados así desde épocas anteriores a 1765, que fue la fecha en que se acuñó por primera vez el término “restaurante”.

Con anterioridad a esa fecha no existía la palabra restaurante, pero sí que existían contextos gastronómicos que podrían identificarse como un restaurante, ya que contaban con un cocinero profesional a sueldo, así como personal de sala (daban servicio en un espacio físico, la sala) y se sentaban alrededor de mesas separadas.

Se podía elegir entre distintas viandas (aunque no había minutas escritas) y los clientes daban una contraprestación monetaria o no monetaria al anfitrión que organizaba el servicio de comidas.

También había establecimientos que cubrían la necesidad del viajero de comer fuera de casa, ya fuera cocinando materias primas propias o aquellas que traía el viajero consigo.

La segunda opción estaba mucho más generalizada que la primera. Había limitaciones legales para los restaurantes rudimentarios, ya que solo ciertos gremios podían dispensar ciertos alimentos. No obstante, sí que existían establecimientos con una función muy similar a la de los restaurantes modernos (a partir del año 1765).

Según Flandrin y Montanari (1996) y Méndez (2007), “los primeros restaurantes rudimentarios aparecieron cuando nació el comercio, en las primeras civilizaciones. Con la aparición de mercados y ferias, las largas distancias a recorrer obligaban a los campesinos y artistas a comer fuera de sus casas, en las carreteras o en el campo, en fondas y albergues tal como ocurría en Roma o China en la Antigüedad.

RESTAURANTE MODERNO

- Resumir la terminología actual, y reducirla a cinco tipos: Parador, bar, establecimiento ambulante, restaurante rudimentario y restaurante moderno
- Encontrar explicaciones del escenario actual de la restauración respecto a toda su evolución a lo largo de la historia



Cocinero y maître a sueldo



Cuentas de pago escritas



Sin alojamiento



Espacio físico en ubicación fija



Horario de apertura amplio al público



Cocina y comida in situ



Menús variados y escritos (no oral)



Raciones en platos y en mesas separadas



Con retrete

Para denominarse restaurante moderno se tienen que cumplir todas estas condiciones

Definición francesa de restaurante moderno (a partir de 1765)

En estos eventos se cambiaban los caballos, se descansaba comiendo, bebiendo y durmiendo, con el entretenimiento que les proporcionaban los empleados y propietarios. En esta época no podían considerarse restaurantes, pero sí “cocinas callejeras” (instalaciones no fijas)”.

Los restaurantes rudimentarios (antes de 1765) solían disponer de servicio de alojamiento y refugio. Cobraban un precio fijo a sus clientes, independientemente de lo que estos pidieran, y además tenían un horario fijo.

Esta forma de servicio de menú fijo se llamaba *table d'hôtes*, que en castellano significa “mesa de huéspedes”. También podía ocurrir que no

tuvieran gran variedad de platos, como en el caso de los Cafés, fondas y posadas (por ejemplo, la conocida *Tour d'Argent* fundada en 1582 en París), o bien que disponían mesas grandes (corridas) y no individuales, como en el caso de los mesones y tabernas.

De acuerdo a Flandrin y Montaneri (1996), a finales del siglo XVIII la oferta de estos restaurantes rudimentarios era muy diversa, en respuesta al mayor desarrollo económico de las regiones.

E) RESTAURANTE MODERNO (a partir del año 1765)

En el concepto de restaurante moderno no se incluyen aquellos establecimientos que daban alojamiento a clientes y caballos. Es decir, los establecimientos que sirven comida y cama se encuadran en la categoría de Paradores pero no en la de restaurantes.

Por esa razón Casa Botín probablemente no es el restaurante más antiguo de España y del mundo; porque era una posada que, además de ser casa de comidas, ofrecía alojamiento. A mediados del siglo XIX tuvo lugar en Botín una reforma en la que se cerraron los soportales, formando los escaparates, se construyó el mostrador de repostería y se dejó de alojar huéspedes (según palabras del propietario actual, Carlos González).

El restaurante moderno es un establecimiento comercial, de ubicación fija, independiente u organizado (cadenas), aislado, no integrado dentro de un Parador, abierto al público sin discriminación de lugar de nacimiento, creencias u opiniones, sexo, raza, religión u otras circunstancias personales y sociales. Hay que tener en cuenta que la edad no discrimina y son perfectamente legales los restaurantes solo para adultos, por ejemplo.

Los restaurantes suelen ofrecer servicio de barra (aunque no es obligatorio tenerla) y sala en un espacio físico determinado, con comidas y bebidas en formato de menú completo de elección cerrada (primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida) y de carta (de elección abierta o semicerrada), escrito en minutas con el precio de cada plato y que tienen un horario de apertura amplio. También disponen de retrete en su interior.

Al finalizar la comida, entregan una cuenta de pago escrita. Proporcionan las raciones en platos y ya no en fuentes comunes. El comensal puede elegir lo que desea comer (en los establecimientos anteriores, había un plato único del día) y puede sentarse en mesas individuales.

Además, el menú de un restaurante moderno requiere de complejas elaboraciones de cocina y alimentos de todo tipo, simples y sofisticados (gran variedad y diversidad). Los alimentos se toman en el mismo establecimiento, circunstancia por la cual, aquellos que poseen únicamente servicio de comidas a domicilio no se consideran restaurantes.

Se admite que los mismos puedan ofrecer servicio de *take away*, pero sin que esta sea la finalidad principal del establecimiento, que cuenta con comedor (es obligatorio tenerlo) separado del servicio de barra ya sea con pared física o imaginaria y arreglo de mesas (mantel) adecuado al tipo de comida y bebida que sirven. El restaurante moderno cuenta siempre con cocina propia y los restaurantes que solo regeneran la comida sin elaborarla totalmente, y aquellos que utilizan "quinta gama" también se consideran restaurantes.

El cliente paga siempre, ya sea cuando los camareros le sirven, o cuando es el propio cliente quien escoge su comida y bebida en formatos de *buffet* libre y autoservicio.

Por lo tanto, ningún establecimiento de vending puede considerarse restaurante; y tampoco ningún otro comedor colectivo, ya que no disponen de cocina propia, (tienen cocinas centrales o servicio de catering). También porque suelen ofrecer menús únicos o con poca

variedad para elegir y además ofrecen servicios a colectivos “cautivos” como, por ejemplo: pacientes, escolares, presos, universitarios, militares, ancianos en residencias para mayores, estudiantes en residencias o colegios mayores, trabajadores de empresas, deportistas integrantes de un club, escuelas de cocina...

Aunque esos establecimientos permitieran comer a ciertos públicos no cautivos, como es el caso de las escuelas de cocina, (que permiten reservar a comensales que no son alumnos) o comedores de universidad (que permiten comer a personas no universitarias)... pero obviamente, no se considera su principal finalidad por lo que no son considerados como restaurantes.

Es decir: se denominará restaurante moderno a aquel establecimiento dedicado a la restauración únicamente comercial, excluyendo la restauración social para colectivos tipo, como colegios, cárceles, hospitales, etc. Los restaurantes de autoservicio o *buffet* también se considerarán restaurantes ya que tienen también personal de sala (aunque en menor número), que realizan un servicio de apoyo o ayuda al cliente.

Uno de los escasos libros que se han incluido en esta bibliografía es *“The Invention of the Restaurant”* (Spang, 2001), donde se deja clara la definición de “restaurante moderno”, su inventor (que fue Roze) y su año de implantación, en 1765.

En este trabajo, se pretende llegar más allá y por ello se ha creado el concepto de “restaurante rudimentario”, para incluir otras maneras de comer, como aquellas anteriores a 1765 y que sí bien no cumplen todas las condiciones estrictas del concepto de Restaurante Moderno, sí que podrían considerarse “restaurantes

rudimentarios” o precursores de los “restaurantes modernos”.

Como por ejemplo, las comidas de Palacio, con cocineros y camareros profesionales a sueldo y comensales que se reunían para socializar, y que podrían compararse con el actual consumo colaborativo, que consiste en reunirse en la casa de un particular y pagar por la comida, en una relación de confianza sin factura alguna; en ocasiones, los comensales firman un documento en el que asumen la responsabilidad en caso de sufrir una intoxicación y aseguran que han sido invitados sin transacción económica de por medio.

Para reunirse con el objetivo de comer juntos, los usuarios también utilizan plataformas online, como por ejemplo *“Eatwith”*. Al igual que ahora, a lo largo de la historia ha habido restaurantes “clandestinos” o “alegales” con diversas finalidades: negocios, amoríos...

Así cómo podrían incluirse en el concepto de restaurante otros modos de comer fuera del hogar, también se podrían excluir del concepto restaurante, otros tipos de restauración como el catering en eventos y carpas, ya que puede argumentarse que no existe un espacio fijo para comer, y que la comida no se cocina allí mismo.

La definición de restaurante moderno que se estableció a finales del siglo XVIII, parafraseando a Brillat-Savarín (1987) en su libro *“Fisiología del gusto”*, en el capítulo 28, fue la siguiente: “Establecimiento de comidas con amplio horario de apertura, cuya principal finalidad o la única es la de acudir a comer, pero no ha de tener servicio de alojamiento y, donde se sirve una gama amplia de alimentos servidos en platos en raciones y no en una fuente en común. Aparece el servicio a la

CLASIFICACIÓN ACTUAL (POCO ÚTIL)

·Las cafeterías se clasificarán en 1, 2 ó 3 tazas que deberán reunir las mismas condiciones específicas que los restaurantes de 1, 2 ó 3 tenedores, con la referencia "plato combinado del día" en lugar de "menú del día"

Clasificación de las cafeterías



ESPECIAL



PRIMERA

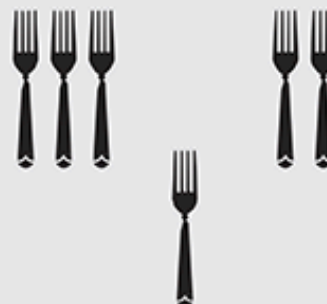
SEGUNDA

Se debe exhibir la categoría en el exterior del establecimiento, junto a la puerta de entrada

Clasificación de los restaurantes



LUJO



Clasificación actual de Cafeterías y Restaurantes en la Mayoría de las Comunidades Autónomas españolas

carta y las minutas –platos disponibles indicando el precio- y el propietario da al comensal una cuenta de pago en papel. El precio será fijo si es menú y variable si es carta, ya que ésta última es elegida por los comensales. Se llama carta a la relación o lista de manjares con indicación del precio y se llama nota a la factura en la que consta la cantidad y el precio total de los manjares servidos. Se utilizan diversas técnicas de cocción.

Los comensales pagan un precio (según lo que hayan consumido) y son ubicados en mesas individuales (no en grandes mesas) sin que comensales que no se conozcan entre sí tengan que compartir mesa. Los comensales disponen también de retrete dentro del establecimiento"

(Mestayer, 1943; Brillat-Savarin, 1987; Spang, 2001; Freedman, 2009).

En el restaurante debe haber un espacio físico para comer in situ y debe haber cocineros y cocina aunque solo regeneren alimentos y no los elaboren en su proceso completo.

El restaurante más antiguo del mundo se abrió en París en 1765 y en España, el más antiguo y que esté abierto en la actualidad es "Lhardy" (1839). Según el propietario de Lhardy en Madrid, Daniel Marugán Novo, conservan las escrituras de 1836 y el restaurante abrió al público en 1839. Compró este restaurante en 1926, siendo la cuarta generación, junto con su socio de apellido Feito,

también cuarta generación y un tercer socio de apellido Aguado que es de tercera generación familiar. En 1839 se inauguraron la pastelería en la planta baja y el restaurante en las plantas superiores y no ha dejado de funcionar hasta nuestros días.

El restaurante Casa Lac de Zaragoza ha dejado de funcionar varios años y no se conserva como en sus inicios ya que ha pasado por diversas reformas. Los propietarios aseguran que poseen la primera licencia de restaurante que se dio en España, pero fue posterior a 1839 seguramente ya que funcionaba desde 1925 como pastelería únicamente, no como restaurante; por lo cual el restaurante Lhardy es probablemente el restaurante moderno de lujo más antiguo de España, ya que Botín daba alojamiento, no tenía lujo, ni mesas separadas con mantel y tampoco carta escrita (menú a elegir varios platos).

Lo que existía en España en aquella época (1839) eran casas de comidas, con mesas corridas, la carta era cantada, y según los historiadores había un único plato del día, sin opción a otro. Por lo tanto, Botín no cumplía todos los preceptos de la definición francesa de restaurante, por lo que podría considerarse como un "restaurante rudimentario". En el restaurante Lhardy destaca un bonito espejo llamado "de Azorín" ya que este autor, en su libro "Madrid", dedica un capítulo a Lhardy llamándolo "el espejo del fondo". Es de gran tamaño y la leyenda dice que, al brindar con vino y licores diversos, el cliente se esfuma en la eternidad a través del espejo. En la pastelería puede observarse un samovar ruso original donde se servía el consomé. También destacan un croquetero y una palmera-frutero.

El restaurante Farrugia que estaba cerca de Lhardy ya no existe en la actualidad. "Botín" empezó a ser restaurante (en el concepto moderno) en 1850 ya que, aunque se inauguró en 1725, también daba alojamiento, y por tanto quedaba excluido de la definición "purista" francesa. Solo a partir de la aparición de los hoteles, los restaurantes que estaban integrados en la ubicación de los hoteles, se consideraban "restaurantes", pero los mesones, posadas y fondas, que a la postre fueron los precursores de los hoteles modernos. Sin embargo, sus salas de comidas no eran consideradas como "restaurantes", sino que eran alojamientos, que además daban de comer a sus huéspedes.

Casa Botín se estableció como posada en 1725 teniendo que llevarse los huéspedes sus viandas, según las ordenanzas de la época. Más tarde se le llamó casa de comidas, pero no restaurante (Apicio, 2006). Casa Botín era un mesón, posada o cantina, pero se acercaba mucho al concepto actual de restaurante. Más tarde se le llamó casa de comidas, pero no restaurante. El propietario actual de Casa Botín considera que queda probado que fue un restaurante desde sus inicios en 1725 aunque no se hubiera inventado todavía la palabra: "Sin duda la comida era elaborada en el horno y la cocina, y servida en las mesas del mesón-posada. Por tanto, entra de lleno en la definición de industria hostelera o restaurante en sentido amplio. Sería muy injusto y un chauvinismo inverso decir que el servicio de dar de beber y comer comida elaborada en las propias cocinas a los clientes no se consideraba como restaurante, porque el actual concepto diferenciado (que procede de la revolución francesa) evolucionó a partir de ese punto, eliminando los servicios añadidos que antiguamente lo acompañaban en Castilla y en el resto de los reinos españoles".

El gerente de Botín reflexiona diciendo que “es evidente que en nuestros antiguos mesones y posadas se daba ese servicio. Es indiferente que, para algunos productos, como carnes, el viajero tuviera que traer el género consigo, por las limitaciones de los gremios de origen medieval. En la oferta antigua, sin duda tenían un papel preponderante los asados de cochinillo y cordero que en Madrid tenían mucho arraigo por influencia de Castilla.

Botin es el restaurante más antiguo del mundo y no hay duda de que el proceso que siguió el libro Guinness, fue riguroso y exhaustivo. El gerente de Botin manifiesta que “aporta, documentos antiguos que han llegado hasta nosotros como un antiguo privilegio de exención de huéspedes y la colección de los títulos de propiedad que habían sido incorporados a un testamento antiguo”.

El gerente continúa diciendo que cuando se fundó, se llamaba “Pastelería del Sobrino de Botín”, ubicado en la misma calle que ahora “Cuchilleros” y ya daba servicio de restauración del mismo modo que lo hace ahora, con muy pocas diferencias. Le llamaban popularmente “Casa de comidas Sobrinos de Botín” y podría considerarse como restaurante moderno desde el enfoque español pero seguramente no desde la conceptualización francesa.

Por otra parte, Casa Lac en Zaragoza, según consta en su web oficial, también se auto-considera como el restaurante más antiguo de España ya que cumplía (en el año de su fundación, 1825) el concepto francés de restaurante de alta restauración y lujo. La familia propietaria afirma que conserva en su poder el documento que prueba que fue el primer restaurante de España al que se

concedió la licencia de restaurante. Pero algunos historiadores sostienen que, seguramente tal documento existió, pero no lo tienen en su poder, con lo cual no lo pueden demostrar. Además, era pastelería en la planta baja desde 1826 y el restaurante de la planta superior solo se utilizaba para ocasiones especiales. Más tarde, el uso de pastelería se cambió por el de restaurante de uso cotidiano y la planta superior tenía un uso más esporádico, solo para banquetes (comedor alemán). Como restaurante, la primera vez que apareció en una Guía fue en 1896 (por supuesto, esto no quiere decir que funcionara como restaurante mucho antes). Concretamente apareció en la Guía de Zaragoza 1896-97 de Manuel Joven, Caja Sr.-306, AM, Ayuntamiento de Zaragoza (Parra, 2008). El restaurante Siete Puertas de Barcelona se inauguró en 1836 pero como Café, ya que como restaurante lo haría a finales del siglo XIX y continúa abierto en la actualidad.

En 1765 apareció el primer restaurante del mundo en París en la Rue du Poulies regentado por Roze (también llamado Champ d’Oiseau) y su socio Pontailié. En este establecimiento servía “restaurants” una especie de consomé a base de carne, considerado como restaurador de la salud. También servían otras comidas y bebidas y fue denunciado por ello ya que no podía hacerlo legalmente. Más tarde, se trasladaron a otra ubicación, en el interior del Hotel d’Aligre en la calle Saint Honoré. Disponía de pequeñas mesas de mármol sin mantel y encima de la puerta ponía en latín “venid todos los que hacéis trabajar a vuestros estómagos que yo os los restauraré”. Este local consiguió un gran progreso, ya que en las posadas y fondas se comía muy mal y había un menú único sin opción a elegir. En los traiteurs se podía comer, pero había que adquirir

la pieza entera si se iba a comer solo (un capón entero, liebre, solomillo). Los *traiteurs* vendían más para afuera y solo se acudía a ellos a comer con amigos para celebrar banquetes (Mestayer, 1943; Spang, 2001; Freedman, 2009). Antes de los restaurantes, había tiendas de alimentación, tabernas, palacios que vendían vino a través de una ventana, casas de comidas y hosterías, ya desde la Antigua Roma.

Según Brillat-Savarín (1987) después de 1770 se comía mejor en los nuevos restaurantes que en las antiguas hospederías. Y de acuerdo a Spang (2001), los asadores no podían vender carne guisada (sí asada) y los *traiteurs* podían elaborar todo tipo de carnes, pero para llevar a casa y no para comer in situ. Hasta esa fecha, no existían restaurantes, pero sí había albergues, tabernas... donde se comía y dormía; pero no había lugares donde únicamente se comiera y además se hiciera en mesas individuales.

Esos establecimientos, similares a los restaurantes, no solo tenían el uso exclusivo de comer, sino que también tenían la condición de lugar de encuentro, refugio y alojamiento de viajeros, etc., o bien tenían características que no eran propias de los restaurantes; como por ejemplo el hecho de cobrar un precio fijo a todos los comensales independientemente de lo que comieran y horario fijo, como ocurría en la *table d'hôtes* (mesa de huéspedes) o bien porque no tenían variedad ni carta de platos como es el caso de los Cafés, fondas y posadas (por ejemplo la conocida *Tour d'Argent* fundada en 1582 en París), o bien porque había mesas grandes y no individuales como en el caso de los mesones y tabernas (Spang, 2001, Freedman, 2009).

En 1776 se abolieron las corporaciones de comerciantes o gremios (carniceros, casqueros, charcuteros, *traiteurs*, asadores...) fecha a partir de la cual, los restaurantes estaban autorizados a servir todo tipo de comidas (no como el primer restaurante de 1765 que era una especie de café ya que no podía servir guisados al no tener la licencia de *traiteur*, y que tuvo que enfrentarse a varias denuncias por ello). El edicto de Turgot en 1776 estableció libertad para dedicarse a cualquier oficio sin distinción de sexo ni nacionalidad, suprimía los gremios existentes y dejaba sin efecto las maestrías otorgadas. En 1791 se abolían los gremios definitivamente con la ley D'Allurde.

En España la abolición de gremios se produjo más tarde. En primer lugar, en las Cortes de Cádiz de 1812 mediante el Decreto CCLXII de 8 de junio y después en 1836. Pero no todos los gremios desaparecieron, tal como ocurrió en Francia. Algunos siguieron funcionando como asociaciones, para favorecer el desarrollo de la restauración.

Es un hecho curioso que, hasta bien entrado el siglo XVIII, no se permitiera vender en los mesones: carne, vino u otras viandas ya que se consideraba una intromisión que perjudicaba a otros gremios. De esta manera, sólo podía servirse lo que el huésped traía para ser cocinado. De aquí que se hiciera popular el dicho de que en las posadas españolas sólo se encontraba lo que traía el viajero (Spang, 2001; Pegalday, 2005; Apicio, 2006; Lane, 2014). Según Rykwert (2001), el menú del siglo XVIII se articulaba en tres servicios desde el más delicado (potajes, carne hervida, pescado en caldo) hasta el gratinado de rigor, pasando por el más condimentado. Los vinos iban desde los

ligeros (madeira, jerez) hasta los blancos dulces y secos, claretos, y borgoñas para concluir con los dulces y espesos del postre.

Los “servicios” consistían en platos simétricamente dispuestos que se presentaban juntos, por lo que podía haber, en algún momento, sobre la mesa ocho fuentes. Esta circunstancia exigía de trinchadores y camareros.

El hecho de que las salsas se enfriaban y secaban, hizo que se sustituyera el *service à la française* en el menú actual conocido como *service à la russe*. Este consiste en una sucesión de entrantes, sopa, pescado, carne con guarnición, queso, dulces... Las cocinas cambiaron de aspecto. En este período se utilizaron *batteries de cuisine* (ollas y fuentes de cobre forradas de latón). Se dividía el trabajo en grupos jerarquizados de cocineros (Simón, 1997; Rykwert, 2001). En esta época Napoleón tuvo un jefe de comedor llamado Dunan.

Según Pagalday (2005), los gremios se dividían en: gremios propiamente dichos, colegios y cofradías. Del siglo XIII al XVIII se llamaban cofradías y a partir de esta fecha gremios, aunque en muchos ámbitos se consideraban sinónimos. Los colegios se referían a profesiones liberales. Los miembros de los colegios eran considerados artistas y los de los gremios, artesanos (Pagalday, 2005).

Dentro de la estructura gremial estaban los aprendices (recibían alimento y aprendizaje, pero no salario), los oficiales (recibían salario) y los maestros (el maestro empresario y el maestro jornalero). El número de aprendices y oficiales que podía tener el maestro estaba definido en las ordenanzas del gremio. Solo los

maestros podían fabricar y vender productos. Los maestros jornaleros son los que poseían el título de maestría, pero no contaban con el dinero suficiente para establecerse como empresarios y tenían que trabajar para otro maestro como un oficial más. Las ordenanzas de los gremios fijaban la materia prima, las ventas, los sueldos y la duración del trabajo a realizar (Spang, 2001; Pagalday, 2005).

Uno de los mejores maîtres en la actualidad en España es Abel Valverde del restaurante Santceloni de Madrid, donde dirige escenografías y puestas en escena sublimes. En su libro, recién publicado, señala a otros maîtres famosos españoles contemporáneos suyos, como Didier Fertilat (Quique Dacosta), Pere Monje (Via Veneto), y Juan Ruiz (Aponiente) (Valverde, 2016). En el citado libro también se citan maîtres destacados como Clodoaldo Cortés y Félix Rodríguez de Jockey, José Jiménez Blas y Carmelo Pérez de Zalacaín, Cristóbal López y Ramón Ballesteros de Horcher, José Monje de Via Veneto, Juli Soler de El Bulli, Josep Roca de El Celler de Can Roca, etc.

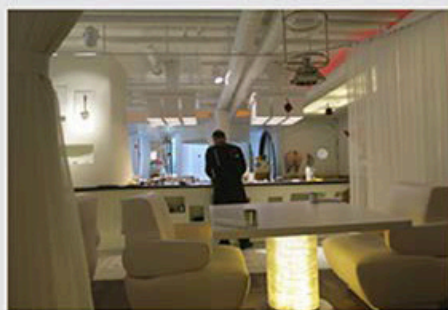
Según este autor, en un restaurante clásico puede establecerse la siguiente estructura: primer maître, segundo (equivalente al cargo de primer sumiller) y tercero (equivalente al cargo de segundo sumiller); jefe de sector, jefe de rango, camarero, ayudante (subcamarero que no sirve directamente al comensal), medio ayudante (*demi-comi*) y por último aprendiz (*stagier, commis de service*), extras, relaciones públicas...

Valverde (2016) discrepa de la mayoría de autores al afirmar que no es lo mismo “*maître*” que “jefe de sala”. El primer término se aplica al director del restaurante y el segundo a la persona que

Evolución de los restaurantes de lo analógico a lo digital



Puerta física: de caracol
Puerta digital: inspiración, mirar la web, redes sociales y plataformas de opiniones y de reserva. Información personalizada, chatbots. Se busca y se toma la decisión final.



Espacio físico: mesa y sillas, sensorialidad, vajilla y móvil al lado de los cubiertos
Espacio digital: carta y comanda digital, pago con el móvil, llamador digital para avisar al camarero, inmótica, robotización, beacons, pedidos digitales para llevar a casa, proyecciones en 3D y hologramas.



Propina física: de diez euros
Propina digital: compartir fotos y opiniones en redes sociales, reputación y prestigio digital.

La evolución disruptiva de lo analógico a lo digital en la restauración actual.

gestiona contablemente el negocio, y por lo tanto puede considerarse un cargo inferior al de maître. El matiz es pequeño, pero se complica más con una tercera locución “director de alimentación y bebidas” que es un cargo superior al de maître.

Ansón (2016) en su excelente obra “La cocina de la libertad” destaca a restauradores como Luis Lezama, Gonzalo Antón, Jesús Oyarbide, Adolfo Muñoz y Martín Berasategui. También reconoce la labor de los críticos gastronómicos como Néstor Luján, Josep Pla, Pau Arenós, Grimod de la Reynière, Rafael García, Xavier Domingo, Cristino Álvarez alias Caius Apicius, José Carlos Capel, Francisco Moreno alias Savarin o El conde de los Andes, Mariano Pardo alias el doctor Thebussem, Mikel Zeberio, Gonzalo Sol, Xavier Argulló, Julia Pérez, José M^a Alfaro alias

Castroviejo, Vázquez Montalbán, Victor de la Serna alias Fernando Point, Álvaro Cunqueiro, Luis Bettónica y Luis Enrique Torán, alias Marco Polo. En Aragón José M^a Pisa, Juan Barbacil y José Luis Solanilla entre otros.

La crítica es hacer un juicio con criterio, aunque sea subjetivo, la crónica es una información veraz e imparcial y por último está la publicidad encubierta (mal llamada propaganda) con medias verdades y engaños que son muy difíciles de demostrar en los tribunales de justicia a pesar de que la publicidad engañosa es una falta grave. Los restaurante más antiguos de España según el Círculo de Restaurantes Centenarios son los siguientes: Antigua Taberna Las Escobas, Sevilla (1386); Cal Xarina, Collsuspina, Barcelona (1550); Echaurren, Ezcaray, La Rioja (1698); Botín, Madrid (1725); Fonda Europa, Granollers,

Barcelona (1771); Hostal Coca, Torredembarra, Tarragona (1820); Mesón de Borleña, Borleña de Toranzo, Cantabria (1834); Set Portes, Barcelona (1836); Casa Montaña, Valencia (1836); Paz Nogueira, Santiago de Compostela, A Coruña (1838); Lhardy, Madrid (1839); Hotel Durán, Figueres, Girona (1855); Hotel Lleida, Graus, Huesca (1867); Gaig, Barcelona (1869); Miramar, Alcúdia, Mallorca (1871); Casa Gerardo, Prendes, Asturias (1882); Las Cabañas, Peñaranda de Bracamonte, Salamanca (1885); Café Gijón, Madrid (1888); Hotel Santa Catalina, Las Palmas de Gran Canaria (1890); Hostal Jaumet, Torà, Lleida (1890); Venta de Aires, Toledo (1891); Casa Duque, Segovia (1895); Café Roch, Pamplona, Navarra (1898); Arzak, Donosti (1897) y El Vinagrero, La Unión, Murcia (1910).

Por Comunidades Autónomas, el mayor número de restaurantes centenarios lo ostentan Cataluña (39), seguido por la Comunidad de Madrid (17), Castilla y León (12), Asturias (11), Andalucía (9), País Vasco (8), Comunidad Valenciana (6), Galicia (5), Aragón (4), La Rioja (3). Dos tienen Canarias y Cantabria, y uno las Islas Baleares, Castilla-La Mancha, Murcia y Navarra.

Según el profesor Carlos Orgaz, Presidente de la Asociación Aragonesa de Maîtres, también son importantes otros cargos vinculados a la sala, como el barista (latte art) o el barman. El organigrama puede ser más amplio: director de

gestión y explotación, director de operaciones, director general, supervisor (cierra el círculo comprobando que el trabajo se realiza), maestresala con sinónimos como: head waiter, profesional de sala, jefe, maestro de sala, director de sala, jefe de sala, jefe de comedor, jefe de boca, y mayordomo.

Otros puestos de trabajo son el de sumiller, trinchante, ama de llaves, bartender, coctelero, hôtesse d'accueil (anfitrión que recibe al comensal y le acompaña a la mesa), director de banquete, jefe de room service, jefe de mayordomía o steward (controla la limpieza e higiene de la vajillería, cristalería y cubertería), camareros, desbarasadores, jefe de economato (compras, bodega, almacén), gobernanta (limpieza), jefe de bar, segundo jefe de bar, ayudante de bar, chef ejecutivo, jefe de cocina, jefe de partida (entremétier), segundo jefe de cocina, ayudante de cocina, pinche, marmitón (friega el plonge y el office), jefe de pastelería, personal de limpieza, de mantenimiento, guardacoches, guardarropa... La figura que tiende a desaparecer junto a la de los aprendices es la de director de alimentación y bebidas. Su función es la de crear equipos y no grupos de trabajo, planificar a largo plazo, controlar inventarios (fifo, lifo...), escandallos, facturación, presupuestos y cuentas de explotación, control higiénico sanitario (APCC), de alérgenos, compras, sala, cocina...

BIBLIOGRAFÍA



- Abad, F. (2009). *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (siglo XX)*. Ediciones Trea. Gijón (Asturias).
- Ab Karim, M.S. (2006). *Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of the destination's food image and information sources*, Tesis Doctoral. Faculty of the Graduate College of the Oklahoma State University.
- Altabella, J. (1978). *Lhardy. Panorama histórico de un restaurante romántico*. Imprenta IDEAL. Madrid.
- Arenós, P. (2011). *La cocina de los valientes*. S.A. Ediciones B. Barcelona.
- Ansón, R. (2016). *La cocina de la libertad*. La esfera de los libros. Madrid.
- Au, L. y Law, R. (2002). "Categorical classification of tourism dining", *Annals of Tourism Research*, vol. 29, no. 3, pp. 819-833.
- Barcia, M. S. (2012). *Estudio de Factibilidad para la creación de un restaurante fast-casual en la ciudad de Guayaquil*. Trabajo de Grado. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.
- Bayón, F., Gómez, E. y Ron, G. (1999) "La restauración clásica y la nueva restauración". En: *50 años del turismo español: un análisis histórico y estructural*. VV.AA. Editorial Centro de Estudios Ramón Areces S. A. Madrid.
- Bessière, J. (1998). "Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas", *Sociologia Ruralis*, vol. 38, pp. 21-34.
- Bettónica, L. (1982). "Desde el plato único a la nueva cocina. Cuarenta años de cocina española". En *Conferencias culinarias*. Universidad Internacional Menéndez y Pelayo 1981-1982. VVAA. Tusquets Editores. Barcelona.
- Boltanski, L. y Thévenot, L. (1999). "The Sociology of Critical Capacity", *European Journal of Social Theory*, vol. 2, no 3, pp. 359-

377. Bousset, P. (1950). *Les restaurants Dans la comédie humaine*. Editions de la Tournelle. París.

Brillat-Savarin, A. (1987). *Fisiología del Gusto o meditaciones de gastronomía trascendentes*. Aguilar S. A. Ediciones. Madrid.

Briz, M. J. (2010). *Cómo mantener un estándar de calidad en el servicio al cliente durante los días de mayor afluencia en el restaurante Al Carboni*. Trabajo de Grado. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Universidad del Istmo. Guatemala.

Burnett, J. (1989). *Plenty and want: a social history of food from 1815 to the present day* (3rd ed.) London: Routledge.

Cáceres. Hall, J. y Winchester, M. (2001). "Empirical analysis of Spawton's (1991) segmentation of the Australian wine market", *Asia Pacific Advances in Consumer Research*, vol. 4, pp. 319-327.

Camba, J. (2004). *La casa de Lúculo o el arte de comer (nueva fisiología del gusto)*. Fundación Wellington. Madrid.

Contreras, J. y Massanés, T. (2007). *La Alta Cocina. En Cómo vivíamos. Alimentos y Alimentación en la España del siglo XX*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Centro de Publicaciones.

Contreras, J. (1993). *Antropología de la alimentación*. Eudema Antropología Horizontes. Madrid.

Cruz, J (1991). *Alimentación y cultura*. Antropología de la conducta alimentaria. Eunsa. Pamplona.

Cruz, J (2002). *Teoría elemental de la Gastronomía*. Eunsa. Pamplona.

de Candamo, L. G. (1950). *Comedores: la historia y las costumbres de la mesa*, Editorial Cigüeña, Madrid.

de Sert Welsch, F. Conde de Sert. (2007). *El Goloso. Una historia europea de la buena mesa*. Alianza Editorial S. A. Madrid.

Díaz, L. (1990). *Madrid, bodegones, mesones, fondas y restaurantes*. Espasa Calpe. Madrid.

Felipe, J. (2015). "Hoteles y restaurantes: caminando hacia el 2030". Bubok Publishing SL. Madrid.

Fernández, F. (2004). *Historia de la comida*. Alimentos, cocina y civilización. TusQuets Editores.

Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product. Motivational factors. In: *Tourism and Gastronomy*. Hjalager, A. M; Richards, G. (editors). Routledge, London, pp. 36-50.

Fischler, C. (2010). "Gastro-nomy and gastro-anomy. The wisdom of the body and the biocultural crisis of modern eating", *Gazeta de Antropología*, vol. 26, no 1.

Flandrin, J. L. y Montanari, M. (1996). *Historia de la Alimentación*. Ediciones Trea. S. L. Gijón (Asturias).

Fodness, D. (1994). "Measuring tourist motivation", *Annals of Tourism Research*, vol. 21, pp. 555-581.

Fonseca, E. (2007). "Historia de los restaurantes" en *Turismo, hotelería y restaurantes*, E. Fonseca. Royce Editores. México.

Freedman, P. (2009). *Gastronomía, historia del paladar*. Publicaciones de la Universidad de Valencia.

Fundación Alicia (2011). *Aparatos y utensilios aplicados a la cocina profesional*. Talleres Gráficos Soler S.A. Barcelona.

García M. (2012a). "El bien comer en Huesca: bosquejo de una historia de la gastronomía contemporánea en el Alto Aragón", *Argensola* no 122 pág 53-84. Instituto de Estudios Aragoneses. Diputación de Huesca.

García, M. (2012b). De boca en boca. Comer en Aragón en los siglos contemporáneos. En *Cuadernos de Aragón*, no 52. Institución

“Fernando el Católico”. Diputación de Zaragoza.

Gázquez Ortiz, A. (2003). “El jamón en la gastronomía española. Apuntes para la Historia” in Ponencias II Congreso Mundial del Jamón.

Gutiérrez, S. (1984). *La función hotelera en Madrid*. CSIC. Madrid.

Hall, M. C; Sharples, L; Mitchell, R; Macionis, N. y Cambourne, B. (2003). *Food tourism around the world. Development, management and markets*. Butterworth-Heinemann, Oxford.

Heal, F. (1972). *Hospitality in early modern England*. Oxford: Clarendon Press.

Henderson, J.C. (2009). “Food Tourism Reviewed”, *British Food Journal*, vol. 111, no. 4, pp. 317-326.

Kélépikis, A. (1982) “El imperio gastronómico de Brillat-Savarin en el siglo XIX: su influencia en España”. En *Conferencias culinarias*. Universidad Internacional Menéndez y Pelayo 1981-1982. VVAA. Tusquets Editores. Barcelona.

Lane, C. (2014). *The cultivation of taste. Chefs and the organization of fine dining*. Oxford University Press. United Kingdom.

Lanzani, M. y Sarrau, J. (1929). *El Maître D'Hôtel y el arte de la cocina moderna*, Diana, Artes Gráficas, Madrid.

Luján, N. (1988). *Historia de la gastronomía*. Plaza & Janes Editores. S. A. Barcelona.

Martín, M. y Fernández, C. (2013). “Prácticas y referencias históricas en torno al protocolo gastronómico y la alimentación”. En *La historia y su comunicación persuasiva*. Ed. D. Caldevilla. Editorial Visión Libros. Madrid.

Martínez, M. M. (1989) *Historia de la gastronomía española*, Alianza Editorial. Madrid.

Martínez, M. (1982) “El nacimiento de la cocina nacional”. En *Conferencias culinarias*. Universidad Internacional Menéndez y Pelayo.

- Pelayo 1981- 1982. VVAA. Tusquets Editores. Barcelona.
- Maslow, A. H. (1943), "A theory of human motivation", *Psychological Review*, Vol. 50, pp. 394-5.
- Maymó, C. (1991). *Madrid Sabroso, memorias de restaurante*. Perfiles de Hoy Espasa Calpe. Madrid.
- Mcintosh, A; Goeldner, C. R y Ritchie, J. R. (1990). *Tourism, principles, practices, philosophies*. John Wiley, Chichester.
- Meiselman, H. L., Johnson, J. L., Reeve, W. y Crouch, J. E. (2000). "Demonstrations of the influence of the eating environment on food acceptance", *Appetite*, vol. 35, pp. 231-237.
- Méndez, E. (2007). *Lo comido y lo servido*. Ediciones Trea S. L. Gijón (Asturias).
- Mestayer, M. (1943). *Historia de la gastronomía*. Espasa-Calpe S.A. Madrid.
- Morgan, J. (2006). *Creación culinaria. Introducción a los servicios de alimentación y a las cocinas del Mundo*. Editorial Acribia, S. A. Zaragoza.
- Moreno, J. A. (2012). *Medición de la Satisfacción del Cliente en el Restaurante La Cabaña de Don Parce*. Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Administración de Empresas. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Universidad de Piura. Perú.
- Moulín, L. (2002). *Liturgia de la mesa en Europa. Una historia cultural del comer y del beber*. Fonds Mercator Amberes. Fundación
- Neirinck, E. y Poulain, J. P. (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros. Técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días*. Editorial Zendera Zariquiey, S.A. Barcelona.
- OCDE (2000). Examen territorial de la OCDE, Teruel una región rural, Paris.

Pagalday, A. (2005). *Los gremios en la Época del Antiguo Régimen*. Curso de Doctorando. UNED. Departamento de Historia Medieval. Madrid.

Parra, S. (2008). Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX. *En Cuadernos de Aragón*, no 38. Institución "Fernando El Católico". Diputación de Zaragoza.

Plana, L. y Capel, J. C. (2006). *El desafío de la cocina española. Tres décadas de evolución*. Lunweg. Barcelona.

Pollard, J., Kirk, S. F. y Cade, J. E. (2002). "Factors affecting food choice in relation to fruit and vegetable intake: a review", *Nutrition Research Reviews*, vol. 15, pp. 373-387.

Quan, S. y Wang, N. (2004). "Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism", *Tourism Management*, vol. 25, no. 3, pp. 297-305.

R. C. E. A. Real Club de Enganches de Andalucía (2004). Museo de Carruajes. Editorial Conjunta Consulting S. L. Coordinador Ramón Moreno. Textos de Teresa Andrada-Vanderwilde, José Tomás Carmona y Luis Rivero. Junta de Andalucía. Consejería de Cultura.

Rowley, A. (2006). *Una historia mundial de la mesa. Estrategias de paladar*. Ediciones TREA S. L. Gijón (Asturias).

Ryder, B. (2004). *Restaurantes exclusivos*. Kliczkowski-Onlybook, S. L. Madrid.

Rykwert, J. (2001). "De los estratos en la cocina: para una arqueología del gusto". *La cocina de los antropólogos*. VVAA. 2a Ed. Tusquets Editores S. A. Barcelona.

Sala, Y., Montañés, J. y Reixach, M. (1999). *Restauración Colectiva: planificación de instalaciones, locales y equipamientos*. Editorial Masson. Barcelona.

Sala, Y. y Montañés, J. (2013). *A 90 cm sobre el suelo. Arquitectura de los restaurantes: Instalaciones sostenibles de alto rendimiento. 90cm Above Floor Level. Restaurant Architecture: High Performance Sustainable Facilities. A 90 cm do chão. Arquitetura dos restaurantes. Instalações sustentáveis de alto rendimento*. Editorial Silestone Institute.

Santamaría, S. (2004). *El Restaurante*. Editorial Everest S. A. Barcelona.

Santich, B. (1996). Introduction to sustaining gastronomy, in B. Santich, J. Hiller and C. Kerry (Eds). *Proceeding of the Eight Symposium of Australia Gastronomy*, Adelaide: self- published.

Scarpato, R. (2002). Perspective of gastronomy studies. In Hjalager, A, and Richard, G. (Eds), *Tourism and Gastronomy*. Routledge. London, pp. 51-70.

Schlosser, E. (2002). *Fast Food. El lado oscuro de la comida rápida*. Grijalbo. Barcelona.

Schlüter, R.G. (2009). "Turismo gastronómico y medioambiente: en busca de la sustentabilidad" in *Principales tendencias de investigación en turismo*, eds. G. Ferrari, J. Mondéjar, J.A. Mondéjar & M. Vargas, Septem ediciones, Oviedo, pp. 43-62.

Schraemli, H. (1982). *Historia de la gastronomía*. Ediciones Destino. Barcelona.

Schwedt, G. (2004). *Experimentos en la cocina*. La cocción, el asado, el horneado. Editorial Acribia, S. A. Zaragoza.

Simón, M. C (1997) *La cocina de Palacio 1561-1931*. Editorial Castalia S. A. Madrid.

Simón, M. C (2003). *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Ediciones TREA, S. L. Gijón. Asturias.

Spang, R. L. (2001). *The invention of the restaurant*. Paris and modern gastronomic culture. Harvard University Press. USA.

Tikkanen, I. (2007). "Maslow's hierarchy and food tourism in Finland: five cases", *British Food Journal*, vol. 109, no. 9, pp. 721.

Torres Bernier, E. (2003). "Del turista que se alimenta al turista que busca comida". In *Gastronomía y Turismo. Cultura al Plato*. Lacanau, G. y Norrild, J. (coordinadoras). CIET, Buenos Aires, pp. 305.

Vallés, J. (2007). *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*. Junta de Castilla y León, Valladolid.

Valverde, A. (2016). Host. *La importancia de un buen servicio de sala*. Editorial Planeta, S. A. Barcelona.

Vázquez, M. (2015). *Cafés de Zaragoza. Su biografía. 1797-1939*. Institución Fernando El Católico. D.P. Z. Zaragoza.

Vinha I. (2004). *Gastronomia. Atracção turística primária (Estudo de caso os "domingos gastronómicos")*, Tesis de Licenciatura, Universidade de Aveiro.

Warde, A. y Martens, L. (2000). *Eating out: Social differentiation, consumption and pleasure*, Cambridge University Press, Cambridge.

Waters, S. (1988). *Travel industry world yearbook: The big picture*. New York: Child & Waters.

Yuksel, A. & Yuksel, F. (2003). "Measurement of tourist satisfaction with restaurant services", *Journal of Vacation Marketing*, vol. 9, no. 1, pp. 52-68.

WEBGRAFÍA



- Apicio, A. (2006). Recetas con historia e historia de la gastronomía (consultado el 1 de marzo de 2016). Disponible en <http://historiasdelagastronomia.blogspot.com.es/2006/11/el-restaurante-como-tal-su-nacimiento.html>
- Cazes, C. (2013). Una tour express por la historia de los viajes (consultado el 1 de marzo de 2016). Disponible en <http://nomadistas.com/2013/12/07/la-historia-de-los-viajes>
- García, R. (2011). Los paradigmas gastronómicos (consultado el 1 de marzo de 2016). Disponible en <http://www.imatv.es/es/conferencia/los-paradigmas-gastronomicos-i-de-la-cocina-de-los-ricos-a-la-cocina-del-pueblo/raimundo-garcia.../81>
- Gómez, C. (2010). Antecedentes de la gastronomía francesa (consultado el 1 de marzo de 2016). Disponible en <http://barandservice.blogspot.com.es/2010/05/antecedentes-de-la-gastronomia-francesa.html>
- Rojas, G. (s.f.). El oficio de Sommelier en la Historia (consultado el 1 de marzo de 2016). Disponible en https://www.academia.edu/12512738/El_oficio_del_Sommelier_en_la_Historia
- SamaTours (2010). La gastronomía de Madrid (consultado el 1 de marzo de 2016). Disponible en http://samatravel.net/La+gastronom%C3%ADa+de+Madrid_63_683_1427_es.html
- Periódico El Mundo (2011). 285 años de Botín (consultado el 1 de marzo de 2016). Disponible en <http://www.elmundo.es/blogs/elmundo/latrinchera/2011/01/24/285-anos-de-botin.html>
- Periódico 20 minutos (2006). El restaurante más antiguo del mundo (consultado el 1 de marzo de 2016). Disponible en <http://blogs.20minutos.es/yaestaellistoquetodolosabe/cual-es-el-restaurante-mas-antiguo-del-mundo/>





17 RESTAURANTE

RESTAURANTE
BOTIN
Tfno.- 913664217