

## Miscellanées de la cuisine...

L'Histoire de cet espace de vie peut s'écrire avec un H majuscule et quelques grandes dates qui marquent son évolution perpétuelle depuis plusieurs siècles.

La cuisine est une pièce de vie et comme la vie, elle est en perpétuels changements qui ont débuté bien avant l'avènement des ensembles intégrés. Touchant avant tout à son usage, mais aussi aux manières de s'y comporter, au confort, à l'hygiène, à l'alimentation certains sont majeurs, d'autres anecdotiques. La plupart ont perduré jusqu'à aujourd'hui, articipant à notre quotidien après avoir modifié celui de nos ancêtres. Voici donc quelques miscellanées - ou petite sélection hétéroclite - qui comprendra forcément - c'est la loi du genre - des lacunes. Si l'origine de certaines innovations non mentionnées vous est connue, n'hésitez pas à nous en faire part.



### A table !

**1324** : la fourchette qui ne comportait que deux ou trois dents à l'origine (on en trouve les premières traces dès 2400 avant notre ère en Chine où elles étaient larges et faites d'os), est adoptée par la cour royale davantage comme un gadget que comme une réelle innovation. Elle gagnera toutefois la noblesse, lui permettant de manger sans ramener ni salir la fraise (collerette en lingerie tuyautée) au 16<sup>ème</sup> siècle, avant de s'imposer définitivement chez l'ensemble de la population au cours du 18<sup>ème</sup> siècle.



Fourchette à dessert Mu - Alessi

**1388** : Premier écuyer de Charles V, Guillaume Tirel dit Taillevent écrit *Le viandier*, premier livre de cuisine répertorié.

**1480** : la serviette de table qui permet, elle aussi, de protéger la collerette des convives.



Serviette de table Toile Mimi  
Maison de Vacances

**1514** : l'apparition de l'assiette, venue d'Italie, bouleverse les habitudes des Français qui, auparavant mangeaient les aliments posés sur des grandes tranches de pain ou pour les plus pauvres à même le plat. Certes, ils ne faisaient pas comme Jaquouille la Fripouille.



Assiette creuse Eva Trio

**1630** : excédé de voir certains de ses convives se curer les dents avec la pointe de leur couteau, le cardinal de Richelieu promeut le couteau à bout rond.



Couteau de table Eat.it - Alessi

**1791** : création du Camembert. A noter que la boîte a été inventée quant à elle exactement deux siècles plus tard.

**1802** : ancêtre de la cafetière moderne, la caféolète est mise au point par le pharmacien français François-Antoine Descroizilles.

**1810** : 21 ans après la pire de la Bastille, une autre révolution importée cette fois par l'ambassadeur russe de l'époque à Paris, met un terme à plusieurs siècles de service à la française où tous les plats sont présentés simultanément au centre de la table. Le service à la russe consiste en effet à présenter successivement les différents plats. Il en est encore en vigueur aujourd'hui.

**1810** : mise au point de la fabrication du sucre de betteraves par Benjamin Delessert.

**1869** : invention de la margarine par Hyppolite Mège-Mouriès.

**1908** : premier filtre à café en papier par Mellita Benz qui donne son prénom à son invention.

**1974** : invention de la machine à café expresso par Achille Gaggia Faut-il préciser qu'il était italien ? (oups, trop tard : c'est fait...).

### **Plus de confort et d'hygiène**

**1471** : création du tiroir qui remplace les antiques coffres hérités du Moyen-Age. Appelé layette jusqu'au 18<sup>ème</sup> siècle, il est d'abord plutôt destiné à contenir des documents.

**1809** : C'est en rendant à César que le terme d'appertisation est désormais instauré pour définir un procédé de conservation par chauffage au bain-marie et ébullition. La conserve alimentaire vient d'être inventée par le français Nicolas Appert.

**1840** : créations des premières cuisinières à gaz qui remplacent les modèles à bois et au charbon nés en 1755.

**1860** : l'ingénieur français Ferdinand Carré met au point le premier réfrigérateur à usage domestique, dont le principe est basé sur la vaporisation



d'ammoniaque. La diffusion est toutefois lente et les premiers modèles à avoir une réelle commercialisation sont de marques américaines Kelvinator en 1918 et Frigidaire en 1922. Le succès de cette dernière en fera un nom générique pour les Français qui rangent le beurre au Frigidaire, ou leurs bières au frigo, diminutif sympathique consacrant le lien affectif, et pas seulement éthylique, des utilisateurs avec cet appareil.

**1881** : première installation du courant électrique à domicile, à Coldaming, en Angleterre.

**1890** : création de la prise de courant.

**1905** : en France, premières réflexions sur la cuisine équipée et le travail ménager, concrétisées notamment par le Groupe des Maisons Ouvrières.

**1926** : premiers aménagements rationnels et optimisés de l'espace cuisine, avec la cuisine de Francfort, conçue par l'architecte autrichienne Margarete Schütte-Lihotzky pour le projet d'habitat social *Römerstad* en Allemagne, et avec la Cubex en Belgique.

**1929** : invention du congélateur par l'américain Clarence Birdseye.

**1919** : l'économiste M. Pouzet invente le couteau du même nom, un éplucheur fabriqué à Thiers, capitale française de la coutellerie.

**1923** : première édition du Salon des Arts Ménagers à Paris.

**1926** : naissance de la Société d'Emboutissage de Bourgogne, qui sera plus connue sous l'acronyme SEB.

**1932** : invention du moulin à légumes par Jean Mantelet, fondateur de Moulinex et qui entrera dans le patrimoine français en entrant dans tous les foyers ou presque.



**1945** : En travaillant à côté d'un magnétron dont il cherchait à augmenter les performances, l'ingénieur Perry Spencer remarque qu'une barre de chocolat placée dans sa poche de blouse fond, alors qu'il n'était à proximité d'aucune source de chaleur. Le développement du four à micro-ondes démarre à la suite de ses observations et deux ans plus tard, le premier modèle est vendu par la société Raytheon. Comme celle de l'Amérique par Christophe

Colomb, la découverte imprévue des micro-ondes est un exemple célèbre de sérendipité. Ce n'est pas le cas de la mise au point la même année de la bombe atomique qui brûle tout dans un rayon bien plus grand...

**1953** : Autre gloire nationale française et autre taux record de pénétration domestique, la cocotte-minute, autre nom de l'autocuiseur, fait son apparition et gagne le cœur des ménagères avant de faire une superbe carrière non achevée aujourd'hui. Plusieurs dizaines de millions d'unités ont été produites. De quoi cocoricoler...

**1956** : lancement des poêles Tefal qui, recouverte de Teflon, n'attache pas.

Sources : *Euréka, le génie au quotidien*, par François Bertin et Pascal Courault, (1996, Ed. Ouest-France).



### *Dernière minute :* **Jérémy Lecouvert démasqué !**

L'expression « mettre le couvert » symbolise aujourd'hui l'établissement de la table pour le repas. La signification est tout autre au 15<sup>me</sup> siècle, époque rude où certains n'hésitent pas à recourir à l'empoisonnement pour régler des problèmes personnels. Aux seules fins de se protéger de tels procédés radicaux, les grands du monde d'alors dont appel à des goûteurs... et mettent le couvert : dès sa préparation terminée en cuisine, sous l'œil vigilant de l'écuyer, le plat ou le verre sont en effet couverts d'une cloche, d'un couvercle ou d'une étoffe. Les mets ou la boisson peuvent ainsi être amenés à table sans qu'aucun poison puisse y être versé.