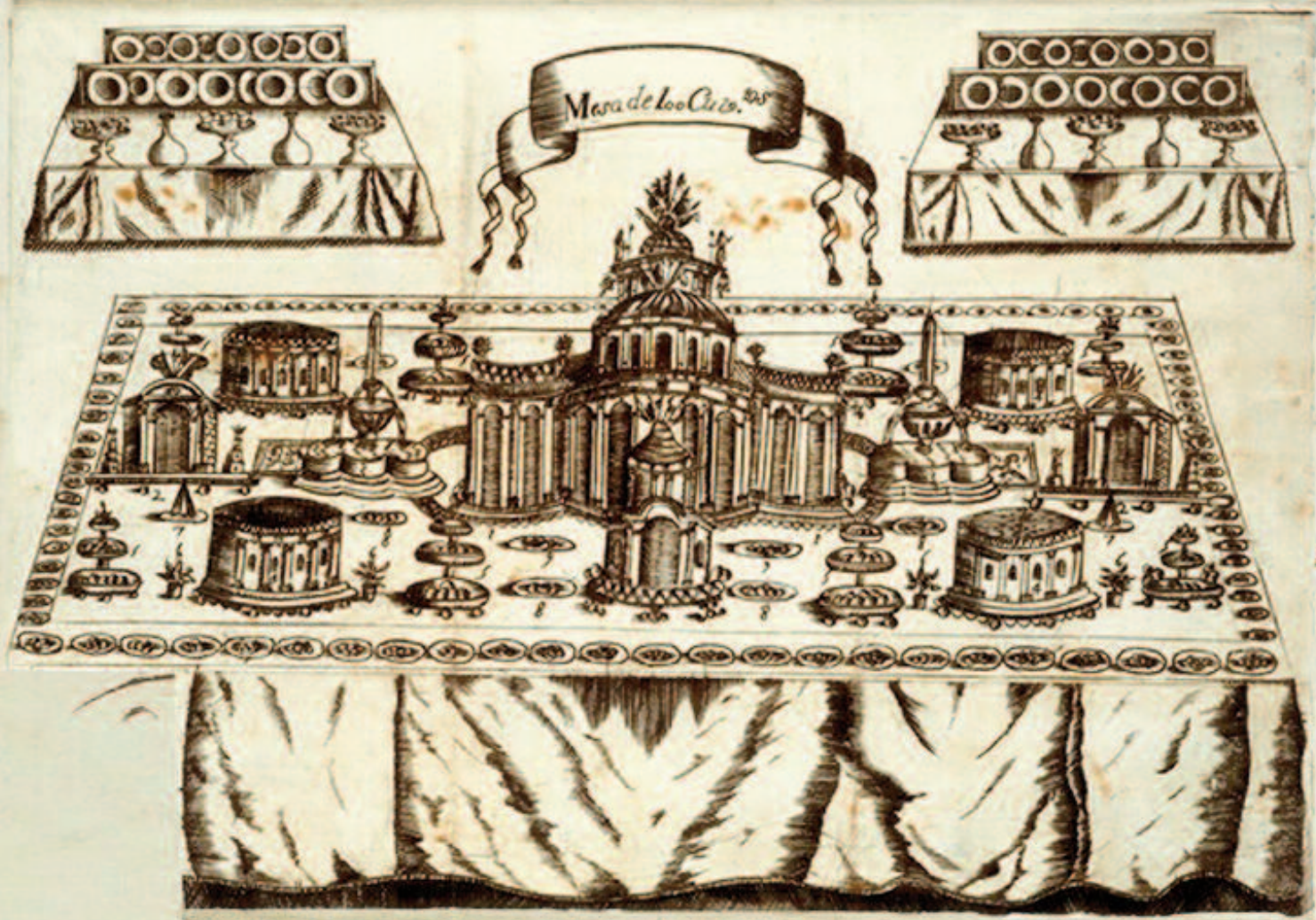


LIBRARY OF THE
MUSEUM OF
ANTHROPOLOGY

LA GASTRONOMIA A TRAVÉS DEL PERÍODE DE LA REVOLUCIÓ FRANCESA

ELY MOUTILLÉ DOCT







ÍNDEX

INTRODUCCIÓ	Pàg. 4
PRE-REVOLUCIÓ	Pàg. 6
INICIS DEL MÓN DE LA RESTAURACIÓ	Pàg. 16
POST-REVOLUCIÓ	Pàg. 20
PART PRÀCTICA	Pàg. 24
CONCLUSIONS	Pàg. 36
AGRAÏMENTS	Pàg. 39
BIBLIOGRAFIA	Pàg. 40





INTRODUCCIÓ



Il·lustració: *Carrossa amb vilatans*, J. B. Lochmüller. (1837)

La revolució francesa, un dels períodes més trascendents de la història, tant política com socialment. Personalment, em sembla una època apassionant i què, a part d'exalçar els valors de llibertat i lluita popular dels que avui en dia gaudim, d'alguna manera ha plantat la llavor d'un esperit crític i inconformista.

No obstant, no és aquesta l'única raó que em va incentivar a endinsar-me a estudiar aquest període. Per als que no ho sapigueu, a mi m'apassiona la gastronomia i tot el que hi està relacionat, d'aquesta manera, vaig començar a buscar un tema sobre el qual pogués indagar, però al ser un camp tant ampli no em veia capaç d'abordar segons quins temes.

En aquest punt, un professor em va dir que no calia que abastés tota la història de la gastronomia, sinó que em centrés en un període. És així com ràpidament em va venir al cap la Revolució Francesa; aquella que ho va canviar tot (culinariament parlant).

Després d'una breu recerca em vaig adonar que per a mi és un tema perfecte, ja que em permet endinsar-me dins d'un període que engloba molts dels àmbits que més m'interessen dins la història de la gastronomia. D'aquesta manera, he decidit dividir el treball en dues parts.

En la primera, m'he formulat diverses preguntes que he convertit en els objectius sobre el que m'agradaria descobrir; i aquestes aborden des de com era la cuina dins la cort i, en contraposició, la dieta del poble; com va influenciar el pa en l'esclat de la Revolució; com i perquè es van originar els restaurants i quines en van ser les conseqüències; com França es va convertir en la principal capital gastronòmica; de quina manera va canviar la



cuina després de la Revolució; en què va afectar la transició de la burgesia a l'aristocràcia en la cuina i, principalment, quina va ser la relevància de la gastronomia durant el període revolucionari i de quina manera està lligat o més o menys relacionat amb els successos.



Luce-Marie Albigès, *L'ère des barricades*. (1827)

La segona part, per altra banda, serà una mica més pràctica. Primerament parlaré sobre el personatge de Maria Antonieta, qui era i que hi ha darrere de la frase per la qual tots i totes la coneixem “si no hi ha pa doncs que mengin brioix”.

Per altra banda, el meu objectiu és demostrar la importància del pa a la Revolució, fins a quin punt el que menjaves definia la teva classe social i com aquest aliment ens pot servir per plasmar les desigualtats de l'època i fins i tot degustar-les. Així doncs, elaboraré els dos pans que van conivir durant la revolució, només separats per les muralles de palau. Aquest són el brioix a la tetê, només a l'abast dels aristòcrates més cèlebres, i un pa de civada que es feia amb les restes de la mòlta per a la gent del poble.

Per a dur a terme tot aquest procés de recerca, principalment m'he basat en articles que he trobat per la xarxa i en llibres; tant contemporanis als fets, que he trobat escanejats en PDF, com elaborats amb posterioritat.

És així com en les següents pàgines us endinsareu amb mi de ple al segle XVIII, entre els fogons més refinats, els obradors més proletaris, les preparacions més rellevants i modernes i, fins i tot, passarem per alguna que altra guillotina.

Comencem!





PRE-REVOLUCIÓ

En el món de la gastronomia, el segle XVII va marcar un abans i un després. De la mà de François Pierre La Varenne; cuiner del marquès de Uxelles¹ i autor de *Le cuisinier françois*², obra de gran importància per ser la primera en plasmar el pas de la cuina medieval a la cuina moderna; es va reinventar la manera de cuinar i s'assenten les bases de l'alta cuina actual.

Es comença a potenciar el sabor natural dels aliments: de les espècies exòtiques es passa a les fines herbes, s'abandonen els sabors agredolços i el sucre es reserva exclusivament per a les postres.



S'introdueixen noves hortalisses i s'aprofita la millora de la comunicació per a buscar fruites, verdures i peix cada cop més fresc, a la vegada que canvia el concepte de cocció dels aliments: per primer cop es prioritza el sabor davant la preservació. D'alguna manera, aquest últim fet marca més que cap altre la nova corrent gastronòmica, ja que desplaça

la cuina d'una activitat de supervivència a una activitat lúdica i de luxe.

No obstant això, tals capricis i opulències no estaven a l'abast del poble, que cada cop havia de treballar més per menjar i pagar una gran suma d'impostos al rei, sinó de l'aristocràcia, que gaudia d'una infinitat de privilegis i l'ostentació de les seves riqueses com a part de la vida diària.

Un fet un tant curiós que m'ha fet reafirmar que no hi ha res que aconseguixi deixar de banda les diferències i uneixi a les persones com el menjar, és que tan sols a quatre dies de la presa de la Bastilla, el marquès de Villette³ va proposar la idea de crear "banquets cívics", és a dir, reunir rics i pobres en una mateixa taula i compartir aliments que cadascú portés. Lluny de considerar-se una bajanada, la idea es va convertir en una èxit i aquestes



Jean-Baptiste Lesueur, *Repas républicain à Paris*. (1794)

1 Governador de Chalon-sur-Saône, municipi francès situat al departament de Saona i Loira i a la regió de Borgonya - Franc Comtat.

2 La Varenne, F. P. (1655). *Le Cuisinier français*. París.

3 Escriptor i polític francès (1736-1793).



reunions van començar sent convocades per les autoritats, però van acabar sent organitzades pels mateixos ciutadans, que es reunien a compartir i cantar cançons patriòtiques.

Un cop ens hem fet una idea sobre la importància de la gastronomia en aquest període històric, podem entendre que la cuina francesa es va desenvolupar realment en un marc polític: el de la monarquia absoluta i centralitzadora que viu el seu apogeu al segle XVII, amb Lluís XIV. Aquest monarca, rei de França i Navarra, tercer de la Casa de Borbó, des del 14 de maig de 1643 fins a la seva mort, serà més conegut com el "rei golafre", malnom que guanyà gràcies a la seva passió pel menjar, que serà rellevant fins al punt de portar a França a liderar la gastronomia mundial.

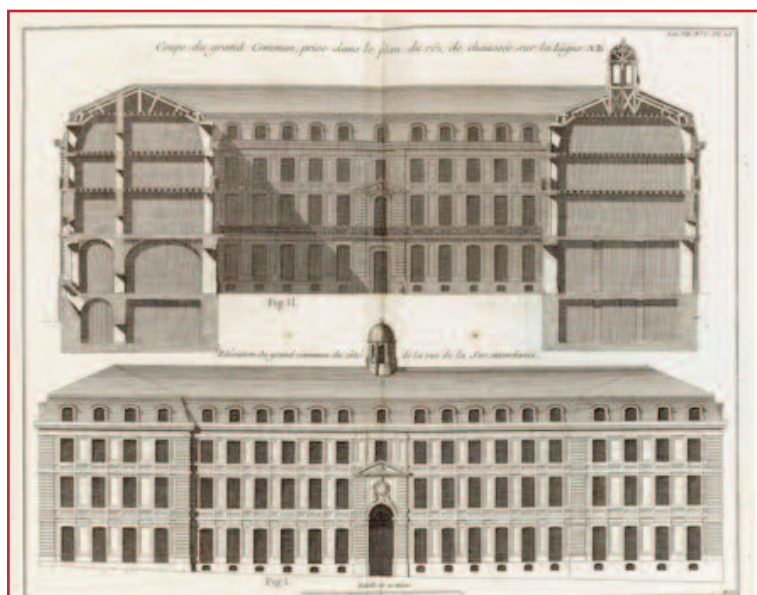
Això últim no es diu només per dir, sinó que, realment, durant el llarg regnat del monarca, França va protagonitzar importants canvis gastronòmics que la van portar a guanyar fama de cuina exquisida, la millor.

El rei va manar construir al palau de Versalles un gran edifici quadrat, el *Grand Commun*⁴, per allotjar les cuines. El 1712 ja hi treballaven 324 persones.

Van néixer noves barreges com el *roux*⁵ o la salsa beixamel⁶, i es van introduir noves idees: el foc per guisar va deixar d'estar necessàriament a les xemeneies; les salses es van

començar a servir a part; la mantega es va convertir en un aliment imprescindible, ja que s'utilitzava com a base de la majoria de preparacions i salses.

Els nobles que no vivien a la cort i que ho veien tot des de fora volien emular el glamur versallesc i van començar a buscar xefs privats que fossin creatius.



Il·lustració: Plànols del *Grand Commun*.

4 Les dues ales del pati del Palau de Versalles, una de les quals allotjava el rebost, no eren prou grans per acollir tots els criats. El 1682, Lluís XIV va decidir construir el *Grand Commun* molt a prop del Palau per acollir els servents i els oficials secundaris. L'edifici té una superfície de 15.000 m² distribuïts en sis plantes més les golfes.

5 Barreja de farina i greix que es fa servir per lligar moltes salses.

6 Salsa blanca feta amb llet o crema de llet i farina. S'utilitza com a salsa bàsica i és una de les salses més conegudes de la cuina francesa.





Il·lustració: *Festa al Petit Parc de Versailles*, Jean Lepautre (1673)

els seus fills i els seus néts, encara que si es presentava el cas que el monarca mengés sol, se celebrava el *Petit Couvert*. Fou gràcies a aquest costum que a França, els que s'ho podien permetre, van començar a donar valor a l'hora dels àpats i a celebrar-los conjuntament, deixant de veure l'alimentació només com un requisit per a sobreviure sinó com una activitat lúdica; d'aquesta manera, va sorgir l'art de la conversa a la taula, és a dir, no només gaudir menjant, sinó també parlant del que es menja.



Antoine-François Callet, *Retrat de Lluís XVI*. (1779). Museu del Prado, Madrid.

És a partir d'aquí quan ja podem començar a parlar dels grans banquets i reunions que es celebraven diàriament al palau. I és que, les exigències del rei portaven a convertir cada àpat en tot un ritual, el qual va ser anomenat *Grand Couvert*⁷.

Segons el protocol, a l'hora de dinar, el rei havia d'estar acompanyat a la taula per la seva reina,

Més endavant, amb Lluís XV el *Gran Couvert* va anar perdent força, es seguia usant però amb menor freqüència, fins al regnat de Lluís XVI, quan només es celebrava els diumenges i dies festius.

Tornem a focalitzar-nos en el primer monarca que hem anomenat: Lluís XIV. Amb ell es preparaven una gran quantitat de plats, que se servien a la taula per temps; tot això estava organitzat pels millors xefs i caps de sala del país, amb la col·laboració del rei, que, al cap i a la fi, era qui tenia l'última paraula sobre quins plats es quedaven i quins marxaven. El primer era sopa, seguit per carn i amanides, per finalitzar amb fruita.

Amb cada temps arribava un grup d'oficials des de la cuina, la qual estava tan lluny que de ve-

⁷ S'anomena així per la seva traducció literal al francès "cuberteria gran", que indica que al ser un àpat molt complet es necessiten molt coberts.



gades el menjar arribava fred. Els aliments del rei eren escortats⁸ per diversos servidors i tres soldats, i havia de ser saludats pels cortesans que passaven per la zona amb un "el menjar del rei!" mentre feien una gran reverència.

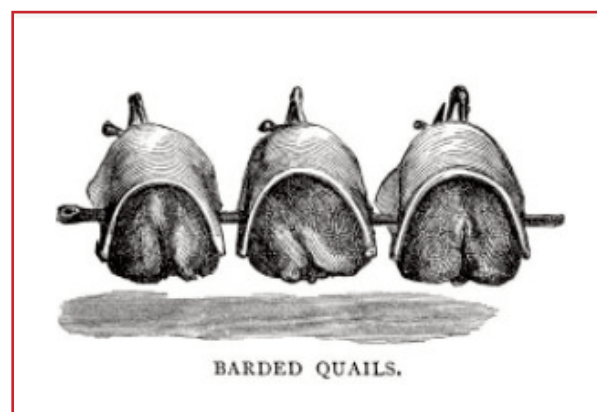
Tant els plats com la vaixela eren d'or per al rei i de plata pels cortesans; bé, això va ser a partir del segle XIV, ja que fins aquest moment no s'utilitzaven els plats. Per als aliments líquids s'emparava una escudella, en general una cada dues persones, cosa que sabem gràcies a frases com "el sopar va ser de 8 escudelles" per precisar que hi van assistir 16 persones o "va haver-hi gairebé vuit-cents cavallers asseguts a taula i cap que comptés amb dama o donzella per a la seva escudella".

Per als aliments sòlids, s'utilitzava un tros de pa gruixut tallat en llesques. Tot i que disposaven d'utensilis a la taula com ganivets o culleres, la forquilla encara no s'utilitzava i per menjar es feien servir els dits, ja que, tot i que aquest utensili ja havia arribat a la cort al segle XVI, introduït per Catalina de Medici⁹ al casar-se amb Enric II, el consideraven massa cursi, i no es va popularitzar fins al segle XVIII quan la burgesia, volent arribar al nivell màxim de sofisticació, el va començar a emparar. El que tampoc s'havia inventat era el tovalló, per la qual cosa, les estovalles, sempre amb una caiguda molt llarga del costat dels comercials, servien per rentar-se les mans.

La fam de Lluís XIV era voraç, per tant, fins i tot l'àpat més lleuger havia de tenir com a mínim tres serveis complets amb diferents guisats. Pel que fa al sopar, començava amb quatre plats grans de sopes espesses, prèviament tastades per evitar enverinament. A continuació menjava ous, que li encantaven, i després una



Joachim Beuckelaer, *The Four Elements*. (1569)



Il·lustració: *Guatlles*, Jules Gouffe. (1874)

⁸ Acompanyats, per a protegir-los.

⁹ Comtessa d'Alvèrnia, reina consort de França i regent de França al 1533.





Jacob Jordaens, *El rei està bevent.* (data desconeguda)

au sencera farcida de trufes, un gran plat d'amanida, carn acompanyada amb all i dues porcions de pernil. Acabava amb reposteria, conserves i fruita gebrada, tot acompanyat de borgonya amb aigua o un xampany lleuger sense espuma.

El seu successor fou Lluís XV, el seu fill, però aquest va morir als 49 anys d'edat per un brot de verola, per la qual cosa Lluís XVI va passar a ser rei abans del que s'esperava. Va contraure matrimoni el 1770 a Versalles amb Maria Antonieta, la filla de l'emperadriu Maria Teresa d'Àustria.

Ella tenia quinze anys i ell 16, era un noi grassonet amb una cara galtuda, i així ho va ser fins els últims dies de la seva curta existència, segons apareix a les pintures que guarden la seva imatge. Les seves principals aficions eren el menjar (es comenta que el dia del seu casament es va inflar a menjar fins al punt que el seu avi li va indicar que no era convenient que ingerís tants aliments, ja que aquella mateixa nit havia de trobar-se en bona forma per consumir el seu matrimoni), la caça i la rellotgeria.


No obstant, tot i compartir sang i afició a la gastronomia, es van notar moltes diferències entre el protocol dels àpats de Lluís XIV i Lluís XVI.

Lluís XIV sempre menjava en públic, és a dir, davant de tots els homes de la Cort. L'espai del menjador no existia com a tal, per la qual cosa, a l'habitació del rei es "construïa" el menjador cada dia.



Aquesta habitació fa la seva aparició al regnat de Lluís XV, a qui li agradava més menjar simplement en companyia dels seus amics i família. Durant aquest període, tota la classe dirigent es va apassionar per la cuina i lluitaven per tenir al seu servei als millors marmittons¹⁰ i pinxes¹¹. Els plats i salses es batejaven amb el nom del senyor per al qual treballava el cuiner i, fins i tot, a vegades el mateix senyor era el creador, com en el cas de Lluís XV, monarca a qui li apassionava la gastronomia d'una manera diferent que al seu pare i al seu fill. A ell li agradava cuinar. De fet, es guarda una recepta seva en la qual indica com fer una beguda de xocolata.

CHOCOLAT CHAUD À BOIRE



« Vous mettez autant de tablettes de chocolat que de tasses d'eau dans une cafetière et les faites bouillir à petit feu quelques bouillons; lorsque vous êtes prêts à le servir, vous y mettez un jaune d'œuf pour quatre tasses et le remuez avec le bâton sur un petit feu sans bouillir. Si on le fait la veille pour le lendemain, il est meilleur, ceux qui en prennent tous les jours laissent un levain pour celui qu'ils font le lendemain; l'on peut à la place d'un jaune d'œuf y mettre le blanc fouetté après avoir ôté la première mousse, vous le délayez dans un peu de chocolat de celui qui est dans la cafetière et le mettez dans la cafetière et finissez comme avec le jaune¹².»

Traducció:

“Poseu tantes barres de xocolata com tasses d'aigua en una cafetera i els feu bullir poc a poc uns brous; quan estiguen a punt per servir-lo, hi poseu un rovell d'ou per a quatre tasses i el remeneu amb el pal sobre un foc petit sense que bulli. Si es fa el dia anterior per l'endemà, és millor que els que en prenguin cada dia deixin un llevat per al que fan l'endemà; es pot posar en lloc d'un rovell d'ou la clara batuda després d'eliminar la primera escuma, diluir-la en una mica de xocolata de la que hi ha a la cafetera i posar-la a la cafetera.”

Durant el regnat de Lluís XVI neixen els sopars en societat com a eina per establir relacions amb diferents cercles emergents i influents més enllà del de la Cort de Versalles. Es reuneixen amb els

membres de les elits de la societat, persones amb un pes important en els diferents àmbits de la nació: cultura, economia, societat... El sistema d'invitacions era molt peculiar: els reis convidaven a qui els venia de gust sense gaire control, cosa que donava com a resultat que

10 Treballador encarregat de la neteja del parament de cuina i d'algunes instal·lacions.

11 Ajudant que compleix les tasques específiques que li assigna el xef a càrrec.

12 *Les Soupers de la Cour ou l'Art de travailler toutes sortes d'aliments pour servir les meilleures tables suivant les quatre saisons*, par Menon, 1755 (BnF, V.26995, tome IV, p. 331).



hi hagués tanta quantitat de gent que amb prou feines cabien a la sala. També va aparèixer la figura del gorrer, que en francès significa "roba plats", ja que els gorrers eren persones

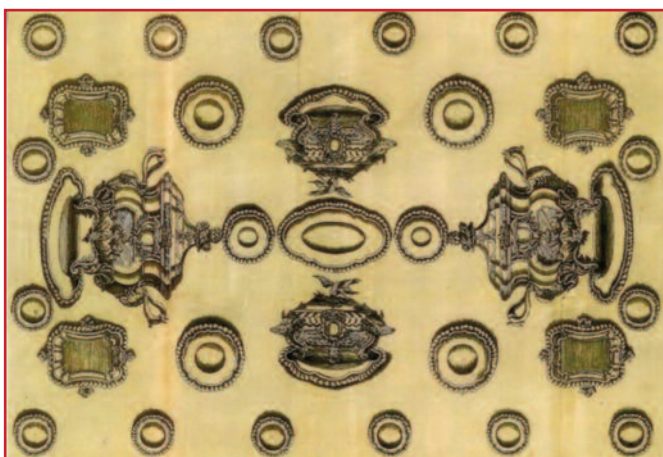
pobres del poble que es colaven a les festes per a robar menjar dels plats dels comensals. El que restava d'aquestes festes i banquets ho donaven a les persones del servei com a forma de pagament per la seva feina.

Es conserven pocs menús del palau de Versalles, ja que no tenien costum d'escriure-ls, per la qual cosa no queden gaires testimonis escrits dels menús servits en les festes i celebracions del palau. El que sí que se sap és que els plats se servien amb un espai de 15 minuts. L'ordre habitual era: sopa, entrants, carns amb verdures, carns de caça rostides, fruites i dolços.

Un altre factor determinant era l'organització jeràrquica de la taula, que, al cap i a la fi, no era més que un estricte reflex de l'organització social. El servei a la francesa disposava massivament els plats sobre les estoballes de forma que els situats al centre de la taula accedien a pràcticament totes les safates, mentre que els situats als extrems havien de demanar que els acostessin les viandes constantment. El menjar no era només menjar, l'abundància dels plats i de les preparacions reflexa l'estructura política piramidal que culminava en la persona del rei. "Digue'm on seus i et diré quant vals".

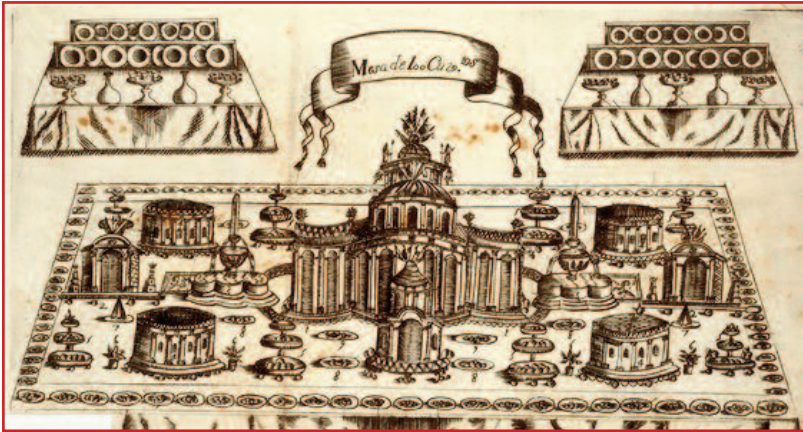


Il·lustració: Menú del palau de Versalles.



Il·lustració: Servei a la francesa, Vincent La Chapelle. (1742)





Il·lustració: *Taula amb cent llocs.*

ja he introduït anteriorment, la realitat del poble era molt diferent. La mirada del rei no arribava fins a París i, des de Versalles, continuava imposant el pagament de taxes i impostos. Els súbdits es troben ofegats pels problemes econòmics i socials: no podien caçar ni cultivar per al seu propi benefici i els diners que obtenien desapareixien en un obrir i tancar d'ulls, a causa de les grans despeses que afrontaven, com el lloguer i els desorbitats impostos, que eren cada cop més elevats amb l'únic destí d'enriquir al monarca. Uns mesos abans de la Revolució, es va arribar al punt que els súbdits no tenien ni per alimentar-se.

Aquesta desigualtat cada cop més marcada, estretament lligada a l'auge de la mortalitat, va preocupar l'Església, la qual va començar a preparar unes sopes populars: simples, clares, sense matèria grassa i acompanyades simplement d'algunes verdures. Eren gratuïtes i tenien l'objectiu que el poble no es morís de gana. A aquesta infausta situació se li suma que, per falta de mitjans, els forners ja no fabricaven pa a l'abast del poble.



Alejandro de Loarte, *A la cuina.* (1590)

Aquest mateix exemple ens deixa veure clarament que fins a la Revolució de 1789 (i fins i tot més tard), la cort francesa va aprofitar el fet de ser la seu de la gran cuina per utilitzar el menjar com a instrument de govern i influència política.

No obstant, com ja he introduït anteriorment, la realitat del poble era molt diferent. La mirada del rei no arribava fins a París i, des de Versalles, continuava imposant el pagament de taxes i impostos. Els súbdits es troben ofegats pels problemes econòmics i socials: no podien caçar ni cultivar per al seu propi benefici i els diners que obtenien desapareixien en un obrir i tancar d'ulls, a causa de les grans despeses que afrontaven, com el lloguer i els desorbitats impostos, que eren cada cop més elevats amb l'únic destí d'enriquir al monarca. Uns mesos abans de la Revolució, es va arribar al punt que els súbdits no tenien ni per alimentar-se.

Aquesta desigualtat cada cop més marcada, estretament lligada a l'auge de la mortalitat, va preocupar l'Església, la qual va començar a preparar unes sopes populars: simples, clares, sense matèria grassa i acompanyades simplement d'algunes verdures. Eren gratuïtes i tenien l'objectiu que el poble no es morís de gana. A aquesta infausta situació se li suma que, per falta de mitjans, els forners ja no fabricaven pa a l'abast del poble.

Aquest tenia un preu altíssim i només els més privilegiats podien permetre's pagar-lo.

Aquest factor es va veure influenciat principalment per la mala collita de blat de l'estiu previ a la Revolució, seguit d'un hivern molt dur, que va perjudicar la fabricació del pa que era, segons Paula Ruiz a l'article de la re-





Il·lustració: *Pobresa als carrers de París.*

Burguesos i representants del poble es van unir per posar fi als excessos del rei. Creen la Primera Assemblea del Poble, desconeguda per Lluís XVI. L'aire comença a canviar: se sent aire de Revolució. Els forners, a causa de la falta de blat, han de modificar la recepta i el pa blanc i pur (que sí que es manté a la cort) passa a confeccionar-se amb civada, argila



Gravat: *Forners.*

i restes de la mòlta, el que donava com a resultat un pa poc nutritiu i molt més desagradable al paladar. Els dies previs a la Revolució, el poble famolenc es revolta i saqueja els forns de pa. La nit anterior al 14 de juliol incendien les duanes per deixar que arribi la matèria primera del seu aliment base. En definitiva, el pa, aliment essencial de la humanitat, serà una de les causes de la Revolució Francesa, i no només això, sinó que també actuarà com a detonant de l'aparició d'un món gastronòmic que començarà a obrir les seves portes amb l'inici dels restaurants, els quals, rere la caiguda de la monarquia, es legalitzaran per primer cop i creixeran amb tanta rapidesa que en tan sols uns anys hauran situat França com la principal capital de la gastronomia.

vista Lucullus “*El pan: símbolo de la Revolución*¹³”, l'únic suport alimentari que tenien els més pobres, el consum diari del qual era gairebé 10 cops major que l'actual, ja que per persona es consumien entre 1 i 2 kg.

El cas és que la producció de pa ja no era rendible. Només per introduir les bosses de blat del camp a la ciutat els carruatges havien de travessar diversos pobles. I, a cada pont, hi havia una duana a la qual, no només se li havia de pagar un tribut, sinó deixar un percentatge del producte.

i restes de la mòlta, el que donava com a resultat un pa poc nutritiu i molt més desagradable al paladar.

Els dies previs a la Revolució, el poble famolenc es revolta i saqueja els forns de pa. La nit anterior al 14 de juliol incendien les duanes per deixar que arribi la matèria primera del seu aliment base.

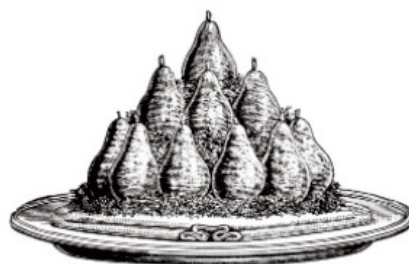
En definitiva, el pa, aliment essencial de la humanitat, serà una de les causes de la Revolució Francesa,

13 Ruiz, P. (12/7/2018). El pan: símbolo de la Revolución Francesa!. *Lucullus - Asociación Gastronómica Francesa en Argentina*. <http://www.lucullus.com.ar/noticias/el-pan-simbolo-de-la-revolucion-francesa/>





(Anònim), *Revolució de 1830: Dia del 28 de juliol, al faubourg Saint-Antoine.*



CROQUETTES.





INICIS DEL MÓN DE LA RESTAURACIÓ

Per entendre l'origen del concepte i terme restaurant, ens hem de remuntar a 1756, quan el cuiner parisenc Dossier Boulanger va obrir un local situat a la *Rue Des Poulies* de París on servia "brou restaurant", una espècie de consomé a base de carn que prometia restaurar les forces dels famolencs parisencs que l'ingerien. La porta de l'establiment lluïa un cartell amb la següent llegenda: "*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*" (veniu a mi, vosaltres que teniu un estómac que crida misèria i us restauraré). També servia altres plats i begudes, per la qual cosa va ser denunciat, ja que no podia fer-ho legalment degut a les estrictes polítiques de gremis, de les que més endavant parlaré.



Il·lustració: *Taberna als carrers de París.*



Pierre Etienne, *Sopa popular en la Revolució.* (1794)

Malgrat tot, es considera a Boulanger el primer cuiner a tenir la idea de convertir el seu local en un restaurant, passant al 1765 de servir brous restauradors a comptar amb diversos plats a la carta.

No obstant, si indaguem en els tecnicismes ens adonarem que això no és del tot cert, ja que els reglaments dels gremis suposaven moltes limitacions. Més aviat era una espècie de cafè, donat que no podia servir molts plats, com per exemple guisats, al no tenir el títol de *traiteurs*², que legalment l'habilitava per fer-ho. Hem de tenir en compte que en aquella època la feina es regia

1 Dossier Boulanger. (1756). París.

2 Casa de menjar per encàrrec.



pels reglaments de les corporacions, i n'hi havia moltes en el terreny alimentari. És per això que en aquelles dates no existien restaurants, és a dir, establiments on únicament s'acudís per menjar en taules individuals, sinó albergs i tavernes on es menjava i es dormia. Aquests



Il·lustració: *Restaurant a París.*

establiments similars als restaurants no només tenien l'ús exclusiu de menjar; tenien la condició de lloc de trobada, refugi, allotjament de viatgers... O bé tenien característiques que no eren pròpies de restaurat, com per exemple el fet de cobrar un preu i horari fix a tots els comensals independentment del que mengessin, no tenir varietat ni carta de plats o compartir amb taules grans i no individuals.

Finalment, el 8 de juny de 1776

apareix la paraula restaurant en un decret³ que autoritza els hostalers i restauradors a rebre gent en les seves sales i donar-los de menjar. S'aboleixen les corporacions o gremis de comerciants i els restaurants poden servir de tot. S'estableix la llibertat per dedicar-se a qualsevol ofici sense distinció de sexe ni nacionalitat, se suprimeixen els gremis existents i es deixen sense efecte els mestratges atorgats.

És en aquest moment quan Antoine Beauvilliers obre el primer local considerat, legalment, com a restaurant. Això va ser possible gràcies al dinamisme i l'obertura del nou ordenament jurídic, que abolia les rígides mesures proteccionistes dels gremis, fent possible l'obertura legal de locals on menjar i beure.

Els anys següents a París van obrir diversos establiments que imitaven el concepte, servint racions en taules individuals, però va ser la Revolució Francesa el que els va fer triomfar.

Rere els successos de 1789 els restaurants van ser una realitat. La presa de la Bastilla i la caiguda del rei



Il·lustració satírica: *Un restaurant a París.*

3 Turgot, A. R. J. (1776). *Édit de Turgot*. París





Il·lustració: *Café Frascati al segle XVIII a París.*

van significar la fi de l'absolutisme a França i el desmantellament de l'ordre de la noblesa. Un fet que va tenir enormes conseqüències per a la gastronomia francesa i europea, ja que abans de la Revolució els grans cuiners treballaven per a l'aristocràcia i, en arribar els fets revolucionaris molts aristòcrates van exiliar-se i molts altres van perdre el cap a la guillotina. Alguns cuiners i caps de cuina van córrer la mateixa sort que els seus superiors, però els que van aconseguir sobreviure es van trobar que s'havien quedat sense patró, per la qual cosa només tenien dues opcions: o exiliar-se i instal·lar-se a les cuines aristocràtiques de les illes britàniques, o establir-se pel seu compte i entrar ràpidament al servei de la nova cúspide social, la burgesia. És així com els xefs privats van entrar al mercat públic, el nombre de restaurants es va multiplicar i la gran cuina va poder arribar als carrers.

Dels cent restaurants que existien a principis de la Revolució, es va passar a dos mil a finals de la primera dècada del segle XIX. Una moda que es va estendre pels països eu-

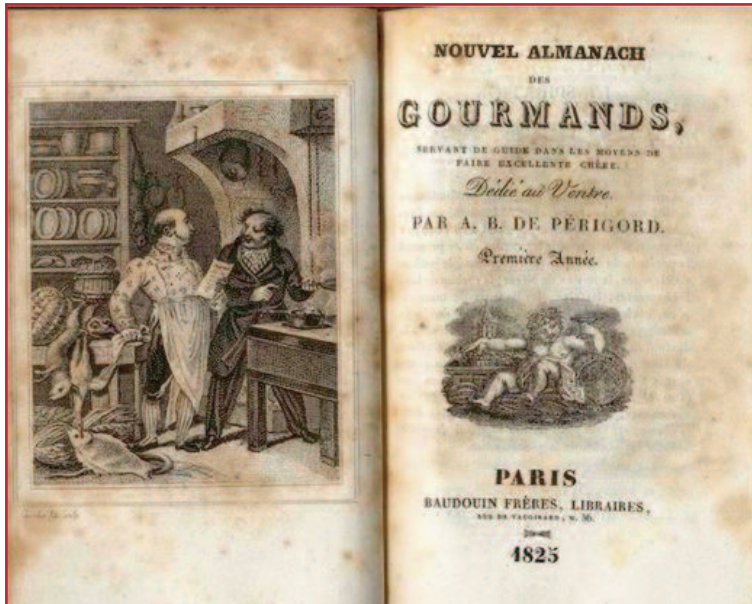


Gravat: *bodegó*

ropeus que van escollir França com a model culinari a imitar.

Evidentment, tot això es va veure afavorit per l'augment de l'alta burgesia parisenca, la qual estava interessada a sortir a menjar fora de casa aprofitant que tenia els diners per fer-ho. Els que acudien a aquests restaurants demostraven que tenien estatus, ja que ingerien aliments d'alta





Portada de la Revista *Almanach des Gourmands*.

a la literatura llaminera, que fins ara no havíem cultivat més que *in petto*⁵, per a oferir a aquests dignes neòfits alguns documents útils".

Amb Grimod de la Reynière neix no només la crítica gastronòmica sinó la paraula gastronomia en sí. Funda jurats que degusten i jutgen amb duresa les creacions dels diferents cuiners en aquest moment de gran eclosió culinària. Aquestes notes i valoracions seran posteriorment publicades a la seva revista, gràcies a la qual apareixen experts, crítics gastronòmics i escriptors que codifiquen el coneixement i les tècniques culinàries. Els restauradors esperaven amb ànsies aquest reconeixement que era immediatament exposat a les seves vitrines. Per entendre-ho una mica millor, el concepte i la repercussió monetària era pràcticament la mateixa que el que avui dia seria la guia Michelin.

Des d'aquest moment, el món de la restauració no ha deixat de créixer, ans al contrari, s'ha estès fins a convertir-se en un dels gremis amb més importància i facturació de capital de la societat moderna, cosa que ens demostra, un cop més, la magnitud del món de la cuina. A més a més, ens ajuda a entendre com d'important va ser el fet de que el poble pogués, per primer cop, entrar a restaurant i educar el seu paladar, explorant sabors i textures mai abans vistes. La Revolució brinda al poble un dels luxes que els aristòcrates gaudien amb més recel: la cultura culinària (la qual posteriorment es convertiria en un dels principals pilars del folclore francès).

qualitat i exquisida preparació, servei sofisticat, ambient luxós i obligació de normes de comportament social adequades.

Com que els nous rics necessitaven certa instrucció, neix també la literatura gastronòmica, dirigida a un públic aficionat que anava adquirint cultura culinària. A la revista *Almanach des gourmands*⁴ del 1803 el redactor Grimod de la Reynière diu: "ens hem llençat en una carrera alimentària i per això ens dediquem sense reserva

4 La Reynière, G. (1803). *Almanach des gourmands*. París: Baudouin Frères libraires.

5 Per dins nostre.





POST-REVOLUCIÓ

Fins a la Revolució de 1789, a França només hi havia dos tipus de cuina: la cuina camperola i la cuina de palau. Rere la caiguda de la monarquia i l'aristocràcia, els burgesos ocupen el poder i les necessitats canvien per complet, cosa que dona pas al segle XIX, que es caracteritzarà per la idea constant del progrés. La cuina no és una excepció i es converteix en una ciència. Es parla de la "nova cuina" per oposar-la a l'antiga. Els principals canvis es duen a terme en les actituds, el bon gust, l'art de rebre i la diversificació dels aliments.



Il·lustració: *Cuina d'un restaurant.*

Les millores fins i tot arriben a les classes més baixes. Un cop Lluís XVI és destronat i l'Antic Règim eliminat, el poble experimenta el que és tenir tres àpats al dia, ja que al no haver d'enriquir els tresors del rei pagant impostos, poden destinar els seus pocs guanys a menjar. La seva nova dieta es componia principalment per pans, brous, algunes carns com el porc o el xai, les aus (que seguien sent criades tan sols per al comerç, ja que representaven un bon guany i no podien donar-se el plaer de menjar-les), vegetals que cultivaven i vins.

Però, el canvi més significatiu de la indústria alimentària, fou l'eliminació dels gremis. Per primer cop, qualsevol podia cuinar i vendre un producte sense més control que el de les autoritats, cosa que contrasta amb el període pre-revolucionari, quan la majoria dels restaurants eren il·legals. És així com els xefs més famosos que fins al moment només havien treballat per a famílies privades obren els seus propis negocis o són contractats pels nous empresaris restauradors. És per això que, tal com assegura el periodista Òscar Caballero al seu llibre "*Menjar és una història*¹", tots els restaurants tal com els coneixem avui dia, són descendents dels que van sorgir a la Revolució Francesa.

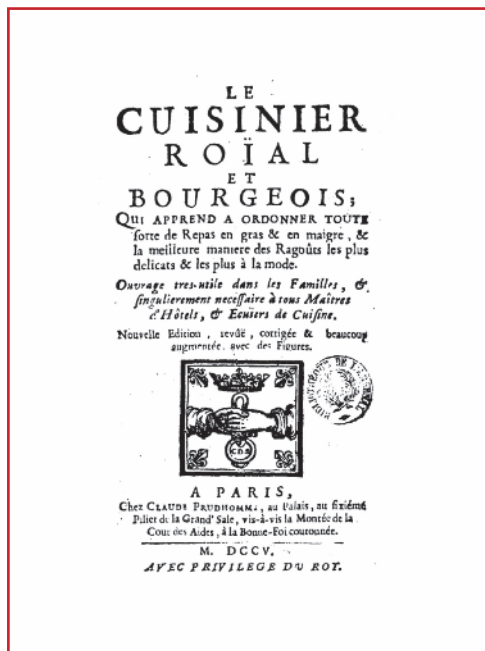
És d'aquesta manera com l'alta cuina² surt al carrer i, com he dit anteriorment, els restaurants es multipliquen, permetent que qualsevol ciutadà (amb cert nivell econòmic) pogués menjar com els grans aristòcrates, per als quals la cuina era un refinament i luxe extrem que requeria mà d'obra altament especialitzada. A les cases burgeses aquesta serà rellevada per la que s'anomenarà cuina "burguesa" i "regional" que, inspirant-se en la de l'aristocràcia, aspirarà a augmentar el nivell de sofisticació, donant pas al principi del gran art de la cuina clàssica francesa del segle XIX.

1 Caballero, O. (2018). *Comer es una historia*. (cinquena edició). Madrid: Planeta Gastro.

2 Plats que es prepararan per a cobrir més enllà de la funció de subsistir; com la de sorprendre i gaudir.



De totes maneres, no hem de pensar que l'interès de la burgesia per tals opulències va arribar de sobte i del no-res. De fet, ja durant el segle XVII, en els anys immediatament previs a la Revolució, van començar a treure el cap les classes menestrals i comercials que havien reunit un bon grapat de diners. Una mostra n'és el llibre *Le Cuisinier royal et Bourgeois*³, el primer on apareix escrita la paraula "burgès".



Portada del llibre *Le Cuisinier royal et Bourgeois*.

aliment eteri i ja mastegat. Tal com va redactar Joseph Favre a la seva enciclopèdia culinària *Dictionnaire Universel de Cuisine*⁵: "Al consumir aquestes salses sublimes, aquest 'or líquid' la humanitat es transforma a si mateixa. França deu a les seves salses l'estendard de la gastronomia. Les salses formen part de la bona cuina i gràcies a la seva excel·lència la cuina francesa deu la seva superioritat respecte a altres nacions".

D'aquesta manera, totes aquestes tècniques culinàries desenvolupades amb consciència artística (l'aristocràcia i la reialesa no menjaven per alimentar-se sinó per plaer), proporcionades i estimulades per aquells nobles que competien entre si mitjançant els seus cuiners, passaran a poder ser conegudes i gaudides més enllà de castells i palaus.

Per deixar clar aquest punt utilitzaré les paraules del periodista Òscar Caballero a l'entrevista de la revista *El Salto*⁶: "Els nobles van abandonar un estil de vida que la nova

3 Massialot, F. (1693). *Le Cuisinier royal et bourgeois*. París: Chez Charles de Sercy.

4 Procés culinari de concentració o espessiment d'una substància líquida (generalment un brou o una salsa) mitjançant evaporació o ebullició.

5 Favre, J. (1902). *Dictionnaire Universel de Cuisine*. París: Chez l'Auteur.

6 Rodríguez, D. J. (2019, octubre). La Revolución Francesa inventó el restaurante. *El Salto*. <https://www.elsaltodiario.com/alimentacion/la-revolucion-francesa-invento-el-restaurante>.





Il·lustració: *Pièces montées*, Marie-Antoine Carême.

burgèsia i, sobretot els nou-rics -danys col·laterals de tota revolució- van voler imitar. El servei del restaurant, la bodega, la cuina... recreaven aquells luxes o, almenys, la idea que se n'havien fet".

La revolució va marcar l'arribada d'un nou ordre culinari. El cuiner modern va substituir el professional de l'Antic Règim, i va passar de ser servent en una casa noble a tenir reconeixement social; i els burgesos, nova classe social dominant, van necessitar que els xefs sortissin de les cuines de palau per guisar en bulliciosos restaurants oberts a tot el públic i amb igualtat social a la taula, ja que qui s'asseia a l'extrem de la taula podia degustar els mateixos plats i vins que el convidat de major prestigi, cosa que difereix del que passava als banquets de palau. De totes maneres, no oblidem que tota aquesta imparcialitat només es garantia sempre que tinguessis el moneder ben ple. Igualtat sempre que puguis pagar-la, és clar.

En aquesta època exerceix com a pastisser Marie-Antoine Carême (1784 - 1833), considerat com un dels artífexs de la cuina aristocràtica de l'Antic Règim a la cuina burgesa del segle XIX. Aquest cuiner va destacar per les seves extravagants construccions de dolços conegudes com a *pièces montées*⁷. Però el seu veritable llegat a la posteritat és la denominació d'unes salses mare⁸ a partir de les quals i amb petites variacions arriba a crear un amplíssim repertori. Es tracta de les sales espanyola⁹, *velouté*¹⁰, beixamel¹¹, holandesa¹² i tomàquet¹³, que, avui dia, se segueixen utilitzant diàriament.

7 Pastís de grans dimensions, presentat de forma decorativa i ornamental, sovint imitant formes arquitectòniques.

8 Grup de receptes de salses a partir de les quals es preparen moltes altres.

9 Salsa elaborada amb brou fosc i una salsa *roux* fosca. És una de les principals salses de la cuina Internacional.

10 Salsa francesa formada per un brou o fons clar d'au, de vedella, o de peix, lligat amb un *roux* blanc o ros.

11 Salsa blanca feta amb llet o crema de llet i farina.

12 Emulsió feta amb mantega i suc de llimona que fa servir rovell d'ou com a agent emulsidor, generalment s'assona amb sal i una mica de pebre negre o fins i tot pols de caiena.

13 Salsa bàsica elaborada principalment a partir de polpa de tomàquet.



Tot i que pel gust actual les seves preparacions poden semblar un pèl obsoletes, Carème va simplificar i codificar tota la cuina existent de l'època. Els seus coneixements es resumeixen als seus 3 llibres *Le Maître d'hôtel français*¹⁴, *Le Cuisinier parisien*¹⁵ i *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*¹⁶.



Portada del llibre *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* 16.

La fama d'aquest xef va arribar fins al punt que va ser reclutat per treballar a les cuines del mateix Napoleó, qui, personalment, no donava massa importància a l'art de la taula, a diferència de Talleyrand i Cambacères, els seus ministres d'Afers Estrangers de França i de Justícia respectivament, els quals van compensar la fallada de l'emperador. De fet, una de les cites més famoses de Talleyrand és "un bon cuiner és més important al moment de les negociacions que els millors diplomàtics"¹⁷.

Es pot dir que en aquest moment comença l'època daurada de la gastronomia. A més a més, neix la indústria alimentària: el sucre de canya és substituït pel sucre de remolatxa; Nicolas Appert¹⁸ inventa la conserva com a sistema perquè els aliments no es facin malbé; neix la crítica gastronòmica amb Grimod de la Reynière¹⁹, tema sobre el qual no m'extendré, ja que l'he tractat anteriorment, i Brillat Savarin, alt càrrec jurídic,

publica *La physiologie du goût*²⁰, llibre que encara ara segueix sent la bíblia de nombrosos gourmets, ja que recopila gran part dels coneixements culinàries de l'època.

En resum, la fervent Revolució va emporar-se amb ella la França que es coneixia i es va deixar una completament diferent, decidida a reinventar-se i amb moltes ganes de viure bé i gaudir, després de tant de temps de foscor. La indústria alimentària va saber com suplir les noves necessitats, cosa que va desembocar en un mercat que, des d'aquell període, no ha deixat d'expandir-se, convertint el segle XIX en un dels més importants en quant a innovacions culinàries.

14 Carème, M. A. (1822). *Le Maître d'hôtel français*. París: Hachette Bnf.

15 Carème, M. A. (1828). *Le Cuisinier parisien*. París: A. Carème.

16 Carème, M. A. (1817). *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*. París: Hachette Bnf.

17 Talleyrand Périgord, C. M. (1808). París. Bonnaure, A. (15/3/2016). Restaurants y Revolución Francesa. *A fuego lento*. <https://www.afuegolento.com/articulo/restaurantes-revolucion-francesa/1361/>

18 Mestre confiter, cuiner i inventor francès.

19 Advocat que va adquirir fama durant el regnat de Napoleó pel seu estil de vida gastronòmic sensual i públic.

20 Brillat-Savarin, J. A. (1825). *La physiologie du goût*. París: Charpentier Libraire Editeur.





PART PRÀCTICA

El punt que m'agradaria reforçar a continuació és com el pa realment fou el símbol de la Revolució Francesa, sent exemple de com la gastronomia pot arribar a representar un període i a afectar a la història de manera brutal sense que en siguem conscients.

D'aquesta manera, el que farem a continuació és descobrir a partir de dues receptes com estava contraposada la societat francesa del segle XVIII.

El pa és primordial als àpats dels francesos de l'Edat mitjana, fins al punt que a finals de l'Antic Règim aquest proporciona més de dos terços de l'aportació calòrica diària en l'alimentació popular i, almenys, la meitat en les altres classes socials. Hi ha pans de totes les formes i colors, en funció de la regió, l'estrat social i el nivell econòmic, i aquests s'acostumen a consumir sucats a les sopes, les quals formaven part de l'anomenada pel filòsof Jean Jacques Rousseau "dieta rústica"¹, juntament amb làctics, ous, verdures, formatge, pa negre i vi, que van constituir, d'aquesta manera, l'alimentació d'amplis sectors socials on la carn estava absent.

Vista la importància d'aquest aliment podem entendre com de greu és la crisi quan aquest desapareix, cosa que ja havien pensat les autoritats polítiques, les quals controlaven l'abastiment regular de cereals a les ciutats per impedir rebel·lions del poble provocades per la fam. El cas és que els controls estatals no podien evitar els fenòmens meteorològics causants de les males collites de blat, que van provocar que es disparés el preu d'aquest producte bàsic, cosa que va desembocar en una profunda crispació entre una població famolenca que veia com les classes altes vivien en opulència, mentre ells no tenien una cosa tan bàsica i important com ho era un tros de pa.

D'aquesta manera, les masses populars i urbanes, que no tenien objectius polítics precisos, intervenen a les jornades revolucionàries per resoldre la carència d'aliments i la fam. El pa és la reivindicació prioritària, que explica la irrupció del poble a l'escenari polític del 14 de juliol de 1789. El problema del pa contribueix a la mobilització de les classes populars i a la radicalització de la revolució fins al 1793. Diversos factors van influir en el destí i desenvolupament de la Revolució, i la falta de pa en va ser un factor clau, per no dir que en va ser el detonant.

Ara que parlem de pa i degut a l'escàndol que a molts ens ve al cap quan se la menciona, m'agradaria introduir el gran personatge històric que va ser Maria Antonieta, reina de França, nascuda a Viena el 1755 i morta a París el 1793. Quinzena filla dels emperadors

1 Audero, G. (10/7/2015). La Revolución Francesa y el pan. *El litoral*.
<https://www.ellitoral.com/index.php/diarios/2015/07/10/opinion/OPIN-03.html>





Louise Élisabeth Vigée Le Brun, *Marie-Antoinette amb la Rosa*. (1783)

refugia de l'avorriment del seu càrrec organitzant festes sumptuoses i sortides al camp, però la seva influenciabilitat la porta a intentar intervenir en la política, guanyant-se, d'aquesta manera, noves animadversions i provocant el deteriorament de la seva imatge a passes agegantades.

I és que es diu que no tenia un caràcter del tot fàcil. Era vista com una dona frívola i voluble, de gustos cars i envoltada d'un cercle intrigant. Aviat va guanyar la fama de reaccionària i malversadora. És així com va rebre el nom de *Madame Déficit*. Va exercir una forta influència sobre el seu marit el rei i, en conseqüència, sobre tot el país. El 1781 va tenir el seu primer fill varó i, a partir d'aquell moment, va residir de forma independent al Palau de Trianon. Va deixar de rebre audiència a la noblesa, suscitant l'animadversió de les classes altes. Alhora va ignorar la misèria del poble i, amb la seva conducta atrevida, va contribuir al descrèdit de la monarquia en els anys anterior a la revolució.

d'Àustria Maria Teresa i Francesc I, va contraure matrimoni el 1770 amb l'hereu del tron de França, Lluís XVI, quan tan sols tenia catorze anys.

És a dir, el 1770 arriba a París una adolescent amb la mentalitat pròpia de l'edat i una deficient educació que es veurà ofegada per l'angoixant etiqueta de la cort i caurà involuntàriament en les intrigues i manipulacions de la cort. El 1774 el jove matrimoni puja al tron; tan joves, de fet, que no van consumir el matrimoni fins al 1777, any en el qual comencen a circular versos crítics contra la reina per haver-se rodejat d'un cercle de favorits que desemboca en l'enveja dels que no en formen part.

Maria Antonieta es





Gravat: Forners fent pa.

monarquia, a què és devia la creixent impopularitat de la reina en els anys previs a la revolució?

I és que, si hi ha algun personatge vilipendiat sense pietat en la seva època va ser Maria Antonieta. Durant el seu matrimoni amb Lluís XVI va ser percebuda com una dona capritxosa i extravagant, i en la seva persona es va concentrar tot l'odi acumulat pel poble durant anys i anys d'opressió, segurament perquè sumava la seva condició de sobirana amb la d'estrangera (i a sobre austríaca, enemics seculars) i dona en un país on la xenofòbia i el xovinisme començaven a guanyar protagonisme a la política nacional.

Sumat a l'anterior, els antimonàrquics liberalistes van publicar pamflets i articles atacant directament a la família real i als membres de la cort mitjançant l'exageració de fets verídics, el relat d'esdeveniments ficticis i la àmplia difusió de mentides i calúmnies amb el fi de desprestigiar a la monarquia, a causa del profund sentiment d'ira i insatisfacció respecte a la família real que sentien.

Així i tot, i encara que podem jugar la carta del racisme i el masclisme, no hem d'oblidar que Maria Antonieta no va ser mai una santa. Creia fermament que la monarquia borbònica francesa va ser establerta per Déu, per tant no acceptava la idea que la reialesa fos igual que els seus súbdits; a més a més, empolsinava les seves perruques amb farina quan molts francesos no tenien ni pa.

Fou acusada de conspirar contra França en pro dels interessos d'Àustria, el seu país natal: d'ençà que es va instal·lar a París la noblesa francesa li retreia la insistent comunicació que mantenia amb la seva mare i amb la casa reial d'Habsburg. Les cartes que viatjaven a Àustria generaven desconfiança en les autoritats, que temien que la reina estigués entregant informació delicada de la corona. Se li va tirar en cara la despesa en festes, luxes i confort,

El 1792 fou detinguda i empresonada juntament amb Lluís XVI a la presó del Temple. La Convenció va ordenar l'execució del sobirà el 21 de gener de 1793, mentre que ella era traslladada a la Conselleria i separada dels seus quatre fills. Condemnada a pena capital va morir a la guillotina el 16 d'octubre de 1793, sent recordada pels escandalós i acusacions de tot tipus que va protagonitzar, que anaven des de relacions lèsbiques i incestuoses fins a conspiracions a favor del seu país natal, passant per una vida dissoluta de gresca i excessos.

La qüestió és, deixant de banda una raó evident com ho és ser part de la



que havia portat al desastre de les finances de palau. Se la va culpar d'influenciar fortament al seu marit, Lluís XVI, i d'haver, suposadament, mantingut relacions incestuoses amb el seu primogènit Lluís Carles.

Tot i això, també s'ha de dir que no totes les crítiques llençades en contra seva van ser justes o tan sols certes. En molts aspectes, Maria Antonieta va ser agafada com a "cap de turc", ja que a mesura que creixia la desigualtat en els segles XVII i XVIII, per als francesos patriòtics resultava més fàcil imaginar que la reina estrangera era insensible a les seves circumstàncies en



Gravat: *Förner fornejan pa.*

lloc del rei francès; fins i tot va arribar al punt de ser citada com l'única responsable de la ruïna econòmica de França. Però això no acaba aquí, tal com argumenta l'escriptora Caroline Weber, autora de *Queen of Fashion: What Marie Antoinette Wore to the Revolution*², Thomas Jefferson, tercer president dels Estats Units d'Amèrica, suposadament va afirmar que, de no haver estat per Maria Antonieta, potser no hagués esclatat la revolució. Deixant de banda si tal afirmació es certa (doncs cal qüestionar-s'ho al no haver fonts fiables que ho corroborin) és veritat que al llarg de la història ha persistit la percepció errònia que els excessos de la reina van influenciar de manera desmesurada als problemes econòmics de França.

Weber, citada per un article de National Geographic³ assegura que abans de l'arribada de Maria Antonieta, França ja estava en fallida, i ella, més que inventar, va adoptar l'estil de vida fastuós de Versalles. Així doncs, encara que van haver-hi molts problemes que van contribuir a les tribulacions econòmiques i la revolució de França, Maria Antonieta no va ser la causa principal, tan sols va servir de boc expiatori⁴.

En el que fins ara no he indagat i és el fet pel qual estic parlant de l'extravagant reina, és la seva famosíssima frase de "*Qu'ils mangent de la brioche*". Ara bé, que tant hi ha de cert i que tant hi ha de conspiració al voltant d'aquesta polèmica cita històrica?

2 Weber, C. (2006). *Queen of Fashion: What Marie Antoinette Wore to the Revolution*. EUA: Aurum volatile.

3 Casals, J. M. (9/8/2018). 5 datos que seguro no sabías sobre María Antonieta. *National Geographic en Español*. <https://www.ngenespanol.com/el-mundo/quien-fue-maria-antoineta-historia-revolucion-francesa/>

4 Persona, grup, organització, etc. escollida per endosar-li una responsabilitat o falta per la qual n'és parcialment o totalment innocent.





Il·lustració: *Pièces montées*, Marie-Antoine Carême.

amb mantega i ou, i la frase reflectiria la indiferència de la princesa cap als camperols o bé l'escàs coneixement de la seva situació.

Encara que no existeixen proves que confirmin que realment la reina va dir tal frase, així ho ressenya Jean-Jacques Rousseau al sisè llibre de la seva obra autobiogràfica *Confessions*⁷, on aquesta apareix per primer cop en la història.

En el context de l'obra, Rousseau expressa el desig de tenir un xic de pa amb el qual acompanyar una mica de vi que ha robat; això no obstant, sentint que estava massa elegantment vestit per entrar a una forn corrent, recorda les paraules d'una "gran princesa": "Finalment vaig recordar el pitjor d'una gran princesa a qui se li va dir que els camperols no tenien pa, i que va respondre: "Que mengin brioix".

Rousseau no menciona el nom de la "gran princesa". De fet, és possible que es tracti d'una invenció, doncs l'obra no pot ser considerada com absolutament verídica.

Tot i que aquesta anècdota mai va ser citada per cap oponent a la monarquia durant la Revolució Francesa, va acabar adquirint una gran importància simbòlica en històries posteriors quan els historiadors partidaris a la revolució van tractar de demostrar la falta de consideració i l'egoisme de les classes altes a França en aquella època.

La frase fou atribuïda per primer cop a la reina Maria Antonieta per Alphonse Karr⁸ en una edició de la seva revista satírica mensual *Les Guêpes*⁹. De totes maneres, com ja he dit anteriorment, no hi ha cap evidència de què ella la pronunciés. La major part de les objeccions a aquesta llegenda se centren en la personalitat de la reina, proves internes de la

Segons la llegenda la, per aquell moment, reina Maria Antonieta, sorpresa de veure la població amb actitud trista i abatuda va preguntar a la seva donzella: "Perquè hi ha tants esparracats als carrers de París?"⁵ a la qual cosa ella va respondre "Perquè estan buscant pa per menjar i moren de fam, majestat"⁶. "Qu'ils mangent de la brioche" (que mengin pastissos) va exclamar la sobirana.

El brioix és un luxós pa enriquit

5 Viera-Blanco, O. (07/04/2021). Como María Antonieta, mandan a los pobres a que coman pasteles si no tienen pan. *Cambio16*. <https://www.cambio16.com/que-coman-pasteles-orlando-viera-blanco/>

6 Viera-Blanco, O. (07/04/2021). Como María Antonieta, mandan a los pobres a que coman pasteles si no tienen pan. *Cambio16*. <https://www.cambio16.com/que-coman-pasteles-orlando-viera-blanco/>

7 Rousseau, J. J. (1782). *Les Confessions*. Suïssa: Chez Sanson Et Compagnie.

8 Novel·lista i periodista francès.

9 Karr, A. (març 1843). Sur. M de Balzac. *Les guêpes*, volum 11, pàgina 85. París: Bureau du Figaro.



família reial i la data en què la frase suposadament fou pronunciada.

La historiadora Antonia Fraser, a *Marie Antoinette: The Journey*¹⁰ (2001), la seva biografia sobre Maria Antonieta, afirma el següent: «Que mengin pastissos» va ser dit 100 anys abans que ella per Maria Teresa, l'esposa de Lluís XIV. Va ser una declaració cruel i ignorant i ella, Maria Antonieta, no ho era.

L'atribució manca, a més a més, de credibilitat. Fraser cita com a justificació per l'atribució alternativa a l'esposa de Lluís XIV les memòries de Lluís XVIII¹¹, qui tenia al voltant de catorze anys quan l'obra de Rousseau fou escrita i, les pròpies memòries del qual, van ser publicades amb posterioritat. No menciona en cap moment a Maria Antonieta, encara que sí que afirma que la frase constituïa una vella llegenda, declarant que a la família sempre s'havia pensat que la frase havia estat dita per la princesa espanyola que va contraure



Osias Beert, *Ostres*. (1610)

matrimoni amb Lluís XIV a la dècada de 1660. Fraser assenyala, a més, que encara que Maria Antonieta no fos la persona més generosa i caritativa del món, d'ignorant no tenia un pèl, per lo qual evidentment estaria al corrent de per què el seu poble estava en una mala situació, i que no li caldria preguntar-ho a cap donzella, de manera que la frase no coincideix amb la seva personalitat, sent poc probable que l'hagués pronunciat realment.

Existeix un altre problema que fa inversemblant l'atribució a la reina de tal frase. Maria Antonieta no tan sols era massa jove,

sinó que es troba fora del país en el moment que Rousseau va escriure l'anècdota a la seva obra. Tot i ser publicada el 1882, *Confessions* fou acabada al 1776, quan la reina tenia entre tretze i catorze anys, i es trobava a Àustria, doncs no va arribar a territori Francès fins a 1770. Rousseau no la coneixia quan va escriure la seva obra, per el que ella no pot ser la "gran princesa" que menciona en el seu llibre.

De totes maneres, tot i que ja ens ha quedat clar la calúmnia que va suposar aquesta cita per a l'esposa de Lluís XVI, aquesta no deixa de ser un bon exemple de com funcionaven les coses en aquell període. Els plebeus no tenien ni tan sols un tros de pa rústic per a portar-se la boca, però la indiferència de la reina els intimidava a suportar la fam amb aquell refinat producte de la pastisseria francesa, fet amb bona quantitat de mantega.

L'expressió ha quedat com a exemple de la frivolitat i insensibilitat dels sobirans da-

10 Fraser, A. (2001). *Marie Antoinette: The Journey*. Pakenham: Anchor Books.

11 Rei de França i Navarra, titular entre 1795 i 1814, i efectiu des de 1814 fins a 1824, llevat del breu període conegut com el Govern dels cent dies en què, momentàniament, Napoleó recuperà el poder.





Il·lustració: *Dones a la revolució francesa.*

forma totalment visual i fins i tot degustar les desigualtats de l'època. Això, al cap i a la fi, és un resum del que he estat presentant durant tot el meu treball: dos bàndols tan diferenciats que, tot i residir al mateix país, estan vivint vides totalment oposades.

Començaré amb el pa del poble. Com ja he dit anteriorment, quan la revolució estava a quatre passos es va donar una mala collita que va portar a l'escassetat de blat, el preu del qual va pujar fins a convertir-se en un producte de luxe que les classes treballadores evidentment no es podien permetre. D'aquesta manera, els forners van haver de buscar una solució, i van decidir modificar la recepta del pa blanc i pur, que tan sols es va mantenir a la cort. Segons l'article de l'*Associació Gastronòmica Francesa a Argentina*¹², aquest va passar a confeccionar-se amb civada, argila i restes de mòlta, el que dóna com a resultat un pa fosc, dur i amb menys valor nutritiu. No obstant, em perdonareu per no ser fidel a la recepta original, però en el meu cas em saltaré l'argila com a ingredient (la qual en aquella època només s'utilitzava per donar volum a la massa) per tal d'evitar intoxicacions alimentàries en la meva consciència.

Per altra banda, en aquest cas, a part de les indicacions de l'article anteriorment mencionat, no he trobat cap recepta que m'indiqués com fer aquest pa, cosa que trobo comprensible, ja que no té molt de sentit preparar una elaboració que no té ni un sabor agradable ni propietats nutritives interessants, però tot sigui per la ciència!

D'aquesta manera, la recepta la crearé jo interpretant el que crec que podria ser semblant a la realitat.

Un cop dit això, comencem amb la recepta.

vant del patiment dels seus súbdits o, més encara, de la seva existència en un món gairebé de fantasia, abismalment allunyat de la realitat del poble.

Bé, suposo que tant de parlar de brioix se us haurà antullat, no? Si és així esteu de sort, aquí bé la part que us interessa.

Per a la meua part pràctica recrearé tant el brioix a la tetê; postres preferit de Maria Antonieta i protagonista d'un gran escàndol, com el pa que havien de prendre les classes més baixes quan va començar a escassejar el blat. Em sembla un projecte enriquidor, ja que ens permet veure de

12 Ruiz, P. (2/07/2018). El pan: símbolo de la Revolución Francesa!. *Lucullus – la Asociación Gastronómica Francesa en Argentina*. <http://www.lucullus.com.ar/noticias/el-pan-simbolo-de-la-revolucion-francesa/>



PA DEL POBLE



INGREDIENTS

(per un motlle rectangular de 20×5 cm)

- 320 g de flocs d'avena • 120 g de molta (cereals varis) • 2 cullerades de sal • 200 ml aigua • llavors al gust

PREPARACIÓ

- Començarem convertint els flocs de civada en farina de civada. El procés és tan senzill com triturar els flocs amb una processadora fins que aquests es vegin reduïts a pols.
 - Continuarem barrejant la farina amb la molta, la sal i les llavors.
 - Seguidament afegim l'aigua a poc a poc i segons ens la vagi demanant la barreja,
- ja que busquem una consistència entre pastosa i espessa, per el qual potser ens cal tirar o bé més o bé menys aigua del que posa a la recepta.
- Traspasarem la massa al motlle i ho portarem al forn preescalfat a 180 graus durant aproximadament una hora.



Tot i que sé que estic sent molt dura amb aquest pobre pa, ja que per tot cuïner és vergonyós preparar una elaboració que no aportarà una bona experiència als que la degustaran, haig de reconeix que també té aspectes positius, com per exemple que és la mar de saludable. No conté cap tipus de farina refinada, és baix en sal i proporciona una alta aportació de nutrients, com fibra i carbohidrats, a més a més de ferro, calci i proteïnes. En el cas de que seguïssim la recepta original, això variara una mica, ja que l'argila pot contenir arsènic¹³ o plom¹⁴ i ingerir-la pot provocar restrenyiment o una obstrucció intestinal, que ens causaria un fort dolor a l'estomac.

13 Element amb propietats metàl·liques i no metàl·liques, pertanyent al grup VA de la taula periòdica.

14 Element metàl·lic, de nombre atòmic 82 i símbol Pb, pertanyent al grup IV A de la taula periòdica.





Fotografia: *Pa de civada*.

cultura i coneixement sobre la matèria. El brioix és un dolç típic francès. És un pa tendre i esponjós enriquit amb mantega i ous que tan sols estava a l'abast de les elits. Posteriorment se li va afegir sucre i se li van donar diferents formes segons la zona. S'utilitza tant per a dolç com per a salat.

La forma més coneguda és el brioix parisenc, també conegut com a brioix a la tetê per la petita bola que treu el cap a dalt de tot. Aquest tipus de brioix va ser creat al segle XVII. La recepta, estret del llibre *Las mejores recetas de la historia*¹⁵ dels cuiners i youtubers Maria José Martínez i Victor Gracia, és molt senzilla i dóna com a resultat un dels pans més llaminers i tendres que et puguis imaginar, tot i això, també té alguns punts negatius, com que degut a l'alt contingut de mantega és molt calòric; a més a més és alt en sucre, i no aporta gaires nutrients. No obstant això, no ens pot fer cap mal si l'ingerim de manera ocasional.

Un altre punt positiu de la recepta, i el principal que volia demostrar, és que tot i que no és una experiència del tot agradable, compleix el seu propòsit, ja que ens permet posar-nos en la pell del que ens van precedir i que, d'alguna manera, van lluitar per aconseguir que la nostra vida sigui tan còmoda avui dia.

Finalment, toca la recepta del brioix a la tetê. Si, s'ha fet pregar, per com sempre es diu, el millor per al final.

Però abans, una mica de

15 Martínez, M. J i Garcia, V. (setembre 2020). *Las mejores recetas de la historia*. Barcelona: Plan B.



PA DE LA CORT



INGREDIENTS

(per a un motlle de 18 cm)

- 300 g de farina força • 60 g de sucre • 2 ous M (90 g) • 60 g de mantega en daus • 70 ml de llet sencera tibia • 7 g de llevat sec (o 20 g de llevat fresc) • 6 g de sal

Per pintar • mantega • un ou • sal

Per decorar • sucre perlat

PREPARACIÓ

- Desfem el llevat en la llet tibia. Remenem fins que el llevat s'hi hagi dissolt i deixem reposar 5 minuts.
- En un bol posem la farina juntament amb el sucre i la sal.
- En un altre bol batem lleugerament els ous i els incorporem a la farina en vàries tandes. Si amassem en un robot, anem adherint l'ou mentre batem. Si ho fem a mà, agreguem l'ou en vàries tandes i integrem la farina abans afegir una altra tanda.
- Un cop incorporats els ous a la farina afegim la llet i amassem fins que tots els ingredients estiguin ben integrats. Hauríem d'obtenir una massa molt dura.
- Incorporem els daus de mantega molt freds (és recomanable introduir-los al congelador 15 minuts abans d'utilitzar-los) Amassem fins que la mantega s'hagi integrat totalment. A poc a poc veurem com va canviant l'aspecte de la massa, s'anirà tornant més fina, més elàstica i menys enganxosa.
- Un cop integrada totalment la mantega amassem 5 minuts més. Enfarinem un bol i introduïm la massa en forma de bola, tapem i deixem reposar durant una hora i mitja.
- Passat el temps de repós, aboquem la massa en una superfície enfarinada per a poder donar-li forma. Hi ha diferents formes de fer el brioix a la tetê. El més lògica seria dividir la massa en dues parts: una d'elles ha de ser una quarta part de l'altra. Formem la bola més gran i la introduïm a un motlle arriçat de 18 cm de diàmetre el qual, prèviament, hem pintat amb mantega. A continuació, enfonsem lleugerament el centre d'aquesta bola i col·loquem a sobre la bola més petita.
- Batem lleugerament un ou amb un pesic de sal. Pintem amb l'ou batut els nostres brioixos amb ajuda d'un pinzell. Tapem i deixem llevar fins que dobli el seu volum.
- Passat el temps, tornem a pintar amb l'ou batut, empolvorem amb sucre perlat i fornem amb el forn preescalfat a 210 graus durant 5 minuts. Transcorreguts els 5 minuts baixem la temperatura a 180 graus i seguim fornejar durant 25 minuts aproximadament.
- Un cop fornejat, deixem refredar 5 minuts. Desemmotllem i deixem atemperar totalment sobre una reixeta.



Per concloure, el que m'agradaria seria que, al degustar-lo, imaginéssiu que esteu a una de les exultants sales de la cort acompanyant aquesta petita llaminera amb una tassa de te mentre peteu la xerrada amb els altres aristòcrates; i que, per altra banda, recordéssiu l'aspre sabor de l'altra recepta.

Espero que d'aquesta manera, encara que a molt petita escala, ens puguem ficar al lloc dels dos bàndols de la Revolució i que puguem entendre amb més precisió què sentia cadascú i la indignació dels més desfavorits. Al cap i a la fi, aquest escenari no deixa de ser una burla directa que exemplifica i resumeix a la perfecció la lluita de classes: com uns estan morint mentre els altres naden entre la riquesa i l'exuberància. El que no hem d'oblidar és que tot i que nosaltres, al viure en un país del primer món, no ho notem amb tal magnitud, aquest segueix essent la realitat de milions i bilions de persones. Això ens ho confirma el *Global Wealth Report* de Credit Suisse¹⁶ que afirma que el 45% de la riquesa mundial està en mans de l'1% més ric; i que el 90% de la població del planeta tan sols posseeix menys del 20% de la riquesa disponible.



Fotografia: *Brioix*.

16 Credit Suisse. (data de consulta 25/11/2021). La importancia de la riqueza. El *Global Wealth Report* de 2019. *Global wealth report*. <https://www.credit-suisse.com/es/es/private-banking/learn-more-about-market-trends/global-wealth-report-2019.html>





Fotografia: *Brioix a la teté.*





CONCLUSIONS



Gravat: *Obrador*.

Estic contenta de poder dir sense mentir i fora de cortesies que he gaudit molt fent aquest treball i he après moltes coses. Després d'informar-me he pogut corroborar varies opinions i, per altra banda, n'he canviat d'altres, però el punt és que he estès els meus coneixements en un camp, fins al moment, desconegut.

He decidit dividir les conclusions que he tret després de la recerca en els mateixos apartats que hem vist durant el treball.

En quant al període pre-revolucionari puc dir que la cuina dins la cort era un complet espectacle, principalment es basava en l'excés i la sumptuositat. Era com una orquesta perfectament compenetrada, conformada pels metres i els xefs, que treballaven de sol a sol per a seguir sorprenent els sobirans. Per altra banda, el poble estava morint de gana amb una dieta deficientment pobra i poc nutritiva, basada en un aliment que els hi van acabar treien. Això va provocar que el pa es convertís en un element transcendent en l'esclat de revolució, ja que la falta d'aquest els va enfadar molt, convertint-se en el punt d'inflexió que els va portar a organitzar assemblees i a acabar de convèncer als que es mostraven més reticents a la lluita; d'aquesta manera, van decidir començar assaltant forns de pa, per a després continuar amb la presó de la Bastilla, cases nobles, i la resta és història...

Pel que fa al món de la restauració, he arribat a la conclusió de que la restauració no va néixer un dia de cop i volta, sinó que sempre havia existit d'alguna forma o altra però el control dels gremis no permetia la seva expansió i creixement. Així doncs, quan va caure la monarquia i aquests es van abolir, es va sumar que ja no s'havien d'amagar amb que tots els cuiners s'havien quedat sense feina igual que els seus superiors s'havien quedat sense cap, i el resultat va ser el boom de la restauració. Per si fos poc, tot això va ser potenciat



per la burgesia, la nova classe dirigent, la qual va trobar en la cuina la manera d'adaptar els luxes de la noblesa. A conseqüència del gran creixement i de la importància que se li va donar a la gastronomia, França es va convertir en la principal capital gastronòmica, marcant el que serien les tendències i innovacions culinàries mitjançant les revistes i crítiques gastronòmiques.

Sobre el període post-revolucionari, puc afirmar que la Revolució canvia la gastronomia, ja que aquesta provoca la transició de l'aristocràcia a la burgesia com a classe dirigent, a mans de la qual la cuina farà un gir de 360 graus, mantenint la premisa de veure-la com una activitat social i de luxe però volent anar molt més enllà, a explorar i descobrir noves experiències. Els avançaments industrials ajuden molt a això últim, facilitant infinitat d'ingredients inabastables fins a la data que obriran la porta a un univers de noves preparacions i sabors.

Per a finalitzar, parlaré sobre la conclusió que he tret després de la recerca de la part pràctica, que és que, realment, Maria Antonieta no tenia ni la meitat del poder del que volien fer veure, simplement era un titella de la monarquia la qual tant historiadors com la seva pròpia família política van utilitzar per encarar els conflictes i posar cara a un antagonista per al poble. La famosa frase que l'ha portat a ser estudiada en aquest treball ho exemplifica. Abans d'indagar en el tema jo, igual que la gran majoria de persones, estava convençuda que va ser ella qui la va pronunciar, però a hores d'ara puc afirmar que això no és més que una vil calúmnia, ja que existeixen suficients proves per desmentir-ho.

Per altra banda, tot i haver sigut víctima de difamació, no puc dir que em faci gaire pena, posat que va saber aprofitar la seva posició i va viure infinitament millor que el 90% de la població.

El contrast de les dues receptes que he preparat i degustat m'ha ajudat a plasmar aquestes desigualtats i a corroborar que en aquella època el que menjaves definitivament definia la teva classe social. Mentre el broix compta amb una diversitat d'ingredients, tècniques i elaboracions d'un cert nivell, el pa del poble és pobre en tots els sentits: ingredients, elaboració, sabor...

Per últim, la principal conclusió que he tret, és que el món de la història gastronòmica és molt més ampli del que pensava. Vaig començar aquest treball ajuntant la meva passió amb el meu període històric preferit, sense moltes garanties de que anés a sortir bé, i he acabat endinsada de ple en un camp que m'ha estimulat a seguir indagant. Sento que podria haver allargat el treball per mil bandes i que definitivament, algun dia continuaré la recerca sobre aquest tema. És per això que estic agraïda d'haver fet el Treball de Recerca sobre aquest àmbit, i que puc afirmar que he acabat amb un interès que no sabia que tenia.





Il·lustració: *Fornar fornejan pa.*



BIBLIOGRAFIA

- Brillat-Savarin, J. A.** (1825). *La physiologie du gout*. París: Charpentier Libraire Editeur.
- Caballero, O.** (2018). *Comer es una historia*. (cinquena edició). Madrid: Planeta Gastro
- Carême, M. A.** (1817). *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*. París: Hachette Bnf.
- Carême, M. A.** (1822). *Le Maître d'hôtel français*. París: Hachette Bnf.
- Carême, M. A.** (1828). *Le Cuisinier parisien*. París: A. Carême
- Favre, J.** (1902). *Dictionnaire Universel de Cuisine*. París: Chez l'Auteur
- Fraser, A.** (2001). *Marie Antoinette: The Journey*. Pakenham: Anchor Books
- Karr, A.** (març 1843). Sur. M de Balzac. *Les guêpes*, volum 11, pàgina 85. París: Bureau du Figaro.
- La Reynière, G.** (1803). *Almanch des gourmands*. París: Baudouin Frères libraires.
- La Varenne, F. P.** (1655). *Le Cuisinier français*. París
- Martínez, M. J i Garcia, V.** (setembre 2020). *Las mejores recetas de la historia*. Barcelona: Plan B.
- Massialot, F.** (1693). *Le Cuisinier royal et bourgeois*. París: Chez Charles de Sercy
- Rousseau, J. J.** (1782). *Les Confessions*. Suïssa: Chez Sanson Et Compagnie.
- Weber, C.** (2006). *Queen of Fashion: What Marie Antoinette Wore to the Revolution*. EUA: Aurum volatile.

WEBGRAFIA

- Andrieu, J.** (20/12/2020). El protocolo y las reglas de etiqueta para las comidas en el palacio de Versalles. *Protocolo & Etiqueta*. <https://www.protocolo.org/miscelaneo/curiosidades/protocolo-en-las-comidas-y-en-las-fiestas-en-el-palacio-de-versalles-el-protocolo-en-la-corte-de-maria-antonieta.html>
- Auder, G.** (10/7/15). La Revolución Francesa y el pan. *El Litoral*. <https://www.ellitoral.com/index.php/diarios/2015/07/10/opinion/OPIN-03.html>
- Bonnaure, A.** (28/7/2002). Restaurantes Y Revolución Francesa. *A fuego lento*. <https://www.afuegolento.com/articulo/restaurantes-revolucion-francesa/1361/>
- Bravo, V.** (11/10/2018). Baguette, el pan francés que inspiró una revolución. *Mia Revista*. <https://www.miarevista.es/actualidad/articulo/baguette-el-pan-frances-que-inspiro-una-revolucion-611539186594>



- Calvo, M.** (4/7/2016). Gastronomía de Francia. *Blog-Francia.com*. <https://blog-francia.com/cultura-de-francia/gastronomia-de-francia>
- Durán, J.** (27/10/19). La Revolución Francesa inventó el restaurante. *El salto*. <https://www.elsaltodiario.com/alimentacion/la-revolucion-francesa-invento-el-restaurante>
- Gómez, O.** (03/06/2014). Cómo la revolución francesa cambió el mundo de los fogones. *Gastronosfera*. Cómo la revolución francesa cambió el mundo de los fogones | Gastronomosfera
- Lozano, J. J.** (7/5/2013). María Antonieta. *Claseshistoria.com*. <http://www.claseshistoria.com/revolucionesburguesas/revolucionmariaantonieta.htm>
- Monzón, J.** (22/03/2018). La cocina en el Palacio de Versalles. *A la carta para dos*. <https://www.alcartaparados.es/la-cocina-en-el-palacio-de-versalles/>
- Peredo, M. G.** (28/1/2009). La Gastronomía en el Palacio de Versalles (Ii). *A fuego lento*. <https://www.afuegolento.com/articulo/la-gastronomia-el-palacio-versalles-ii/3061/>
- Ruiz, P.** (10/7/2019). La Revolución francesa y los menús igualitarios. *Lucullus - Asociación Gastronómica Francesa en Argentina*. <http://www.lucullus.com.ar/noticias/la-revolucion-francesa-y-los-men-us-igualitarios/>
- Ruiz, P.** (12/7/2018). El pan: símbolo de la Revolución Francesa!. *Lucullus - Asociación Gastronómica Francesa en Argentina*. <http://www.lucullus.com.ar/noticias/el-pan-simbolo-de-la-revolucion-francesa/>
- Ruiza, M., Fernández, T. y Tamaro, E.** (8/6/2004). Biografía de María Antonieta. *Biografías y Vidas. La enciclopedia biográfica en línea*. https://www.biografiasyvidas.com/biografia/m/maria_antonieta.htm
- Sid, V.** (29/4/2011). Pièce montée. *Gastronomía&Cía*. <https://gastronomiaycia.republica.com/2011/04/29/piece-montee/>
- Soto, C.** (16/10/2017). María Antonieta: Los excesos, abusos y muerte de la reina más odiada de Francia. *La Tercera*. <https://www.latercera.com/noticia/maria-antonieta-los-excesos-abusos-muerte-la-reina-mas-odiada-francia/>
- Tordini, R.** (5/2/2019). Pan 100% avena sin levadura. *Cookpad*. <https://cookpad.com/es/recetas/7152126-pan-100-avena-sin-levadura>
- Uribarri, F.** (3/5/19). El rey glotón que cambió la gastronomía. *El diario vasco*. <https://www.diariovasco.com/gastronomia/noticias/gloton-cambio-gastronomia-20190503175722-nt.html>



Vázquez, D. (06/09/2018). Así es como nació el primer restaurante de la historia. *La Vanguardia*.

<https://www.lavanguardia.com/comer/sitios/20180906/451384675191/primer-restaurante-historia-origen.html>

Viera-Blanco, O. (07/04/2021). Como María Antonieta, mandan a los pobres a que coman pasteles si no tienen pan. *Cambio16*. <https://www.cambio16.com/que-coman-pasteles-orlando-viera-blanco/>

5 datos que seguro no sabías sobre María Antonieta. *National Geographic*. (9/8/2018). <https://www.ngenespanol.com/el-mundo/quien-fue-maria-antonieta-historia-revolucion-francesa/>

Alta cocina. *Wikipedia, La enciclopedia libre*. (9/9/2020).

https://es.wikipedia.org/wiki/Alta_cocina

Así nació el primer restaurante. *Diario libre*. (14/07/2016).

<https://www.diariolibre.com/estilos/buena-vida/asi-nacio-el-primer-restaurante-KN4348972>

François Pierre de la Varenne. *Wikipedia, La enciclopedia libre*. (10/8/2021).

https://es.wikipedia.org/wiki/Fran%C3%A7ois_Pierre_de_la_Varenne

François Massialot. *Wikipedia, La enciclopedia libre*. (22/8/2020).

https://es.wikipedia.org/wiki/Fran%C3%A7ois_Massialot

Gastronomía de Francia. *Wikipedia, La enciclopedia libre*. (19/9/2021).

https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Francia

Le chocolat à Versailles, la boisson fétiche de Louis XV. *Château de Versailles*.

(3/8/2009). <https://www.chateauversailles.fr/decouvrir/histoire/grandes-dates/chocolat-versailles>

Le Grand commun. *Château de Versailles*. (17/3/2010).

<https://en.chateauversailles.fr/discover/estate/palace/grand-commun#the-construction-of-the-grand-commun>

Lluís XIV de França. *Viquipèdia, L'enciclopèdia lliure*. (18/7/21).

https://ca.wikipedia.org/wiki/Llu%C3%ADs_XIV_de_Fran%C3%A7a

Que coman pasteles. *Wikipedia, La enciclopedia libre*. (2/9/2021).

https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Que_coman_pasteles&action=history

Revolución francesa en la cocina. *Lucullus - Asociación Gastronómica Francesa en Argentina*. (12/7/2013).



<http://www.lucullus.com.ar/noticias/revolucion-francesa-en-la-cocina/>

Royal tables, The French Art de la Table. *Château de Versailles*. (30/1/2010).

<https://en.chateauversailles.fr/discover/history/key-dates/royal-tables>

Tenedor. *Wikipedia, La enciclopedia libre*. (24/9/2021).

<https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Tenedor&action=history>

