

et injustifié, furent exploitées massivement par la propagande nationaliste et hitlérienne contre le régime de Weimar. Elles chargèrent la jeune république allemande d'un terrible handicap, non pas financier, mais moral. Elles contribuèrent à l'échec de la politique de réconciliation franco-allemande dont Briand s'était fait le champion. Enfin, elles isolèrent la France de ses alliés anglais et américains et ne laissèrent finalement au peuple français qu'un sentiment de frustration et de découragement. Par les traités de Saint-Germain, de Trianon et de Neuilly (1919/20), des réparations avaient également été imposées aux anciens alliés de l'Allemagne, l'Autriche, la Hongrie, la Bul-

garie. Après la Deuxième Guerre mondiale, les accords de Potsdam (juill./août 1945) prévoyaient le démantèlement de l'industrie lourde allemande, afin d'aneantir le potentiel militaire de celle-ci (le plan de démantèlement arrêté par la conférence des Réparations en 1945/46 prévoyait que la production allemande serait réduite de 45 à 50 % par rapport à 1938) ; en raison des difficultés qui avaient suivi la Première Guerre mondiale, le système des réparations en monnaie fut abandonné. L'URSS opéra des prélèvements en nature dans sa zone d'occupation jusqu'en 1953. A l'Ouest, en revanche, le déclenchement de la guerre froide amena les Américains et les Anglais à renoncer dès 1947 aux réparations, et l'Allemagne occidentale bénéficia largement de l'aide du plan Marshall et de prêts américains. Mais l'Allemagne fédérale a payé d'importantes réparations en monnaie aux victimes du nazisme, notamment à l'État d'Israël. D'autre part, l'URSS Finlande, qui avaient été les alliés de l'Allemagne.

**REPAS.** Dans toutes les civilisations du passé, l'alimentation, plus encore que le costume, a été déterminée par l'inégalité des conditions sociales. La croissance démographique incontrôlée, la faible rendement des terres du fait de l'extrême lenteur du progrès des techniques agricoles (v. AGRICULTURE), le développement encore limité du commerce international, d'allieurs consacré essentiellement à des produits de luxe coûteux, les transports de

dentées lents et difficiles, le monopole de chasse que se réservaient les classes dirigeantes, tous ces facteurs ont contribué jusqu'au XVIII<sup>e</sup> s. à réduire les classes populaires à une sous-alimentation permanente. Comme le fellah égyptien de l'époque pharaonique, le paysan français du siècle de Louis XIV continuait à se nourrir essentiellement de pain, de bouillies de céréales, de quelques légumes d'eau ; la viande, le poisson, le vin restaient pour lui un luxe exceptionnel. Au XIX<sup>e</sup> s. encore, les dépenses du pain repré- sentaient environ la moitié du budget de la plupart des travailleurs français (v. PAIN). Dans ses *Ouvriers européens* (1855), Le Play donne l'analyse du budget annuel de la famille d'un mineur de Pontgibaud (Auvergne) comprenant six personnes, le père, la mère et quatre enfants : les céréales y représentaient encore près des deux tiers des dépenses totales de nourriture, et la consommation totale de viande de ces six personnes, pour une année, n'est que de 1,3 kg. L'égalité dans les consommations alimentaires, en quantité comme en qualité, n'a fait des progrès rapides qu'à partir de la Première Guerre mondiale. Mais elle reste un privilège de nations industrielles, et, au seul du dernier quart du XX<sup>e</sup> s., la majorité des êtres humains souffrent encore, plus ou moins gravement, de malnutrition. Sur la monotonie de la grande toile de fond millénaire de la faim, l'histoire des repas, le raffinement progressif de la cuisine, la codification des règles de la gastronomie se circonscrivent socialement à de petites minorités privilégiées.

#### Dans l'Antiquité

Les Égyptiens de condition aisée faisaient une grande consommation de viande de bœuf, de volailles, de petits oiseaux, mais aussi de légumes variés, de fruits frais et secs, de desserts à base de miel ; ils mangeaient avec leurs doigts, assis par terre. Les guerriers assyriens avaient une alimentation fortement carnée, ils prenaient leurs repas couchés sur des lits d'ivoire ou de bois précieux, tous les convives se servant aux mêmes plats ; hommes et femmes, réunis dans les banquets ordinaires, étaient séparés dans les banquets solennels. Les Perses, à l'époque des conquêtes de Cyrus, ne faisaient encore

qu'un repas par jour ; parvenus au sommet de leur puissance, ils se rendirent célèbres par leur gourmandise et leur ivrognerie.

La Chine, dès la plus haute antiquité, sut faire de la cuisine un art raffiné. Alors que les paysans se contentaient d'une bouillie de millet ou de riz (v.), les nobles dégustaient de nombreuses variétés de viandes, de gibier, de volaille, ils appréciaient particulièrement les bouillons de faisan, de lièvre ou de chien, le flacis d'escargots macérés dans le vinaigre, les tortues grillées. Un cérémonial minutieux régla l'ordonnance des repas.

En Grèce, les Athéniens de l'époque classique gardaient encore une réputation de frugalité. Ils faisaient trois repas par jour : au lever, l'*acrisimos*, petit déjeuner consistant en un peu de pain trempé dans du vin ; vers le milieu de la journée, l'*aristoton*, qui restait encore assez sommaire ; enfin, à la tombée de la nuit, le principal repas ou *deipnon*. Commencé par des hors-d'œuvre destinés à mettre en appétit, le deipnon comprenait deux services :

a) poissons, fruits de mer, petit gibier (lièvres, grives, cailles), volailles, porc, chevreau, mouton ; la viande de gros bétail était rare et très chère ; les légumes étaient surtout des légumes secs (fèves, haricots, lentilles), qu'on préparait en purée. Tous ces mets, cuits à l'huile d'olive ou grillés, étaient fortement assaisonnés et aromatisés de thym, d'oignon, d'origan, de cumin ; — b) le dessert, qui se réduisait, à l'origine, à du fromage, à des fruits frais ou secs, à des gâteaux sucrés au miel, mais devint par la suite un véritable repas, avec gibier et volailles. Dans les repas ordinaires, on ne buvait habituellement que de l'eau, mais souvent le repas était suivi d'un *symposion* ou « banquet » (v.), au cours duquel on se mettait à boire. Les Grecs aisés soupaient rarement sans avoir convié des amis à leur table, soit chez eux, soit dans une salle louée, soit chez eux, courtisane. En arrivant, les convives remettaient aux esclaves chausseurs et manteaux ; ils s'installaient à demi couchés sur des lits auprès desquels les esclaves apportaient, tout au long du repas, des tables déjà servies. La place d'honneur était à la droite de l'hôte, qui occupait toujours le premier lit en commençant par la gauche ; on se groupait généralement par deux sur chaque lit.

Dans ces repas d'invités, les femmes n'étaient pas admises, à l'exception des courtisanes, qui paraissent souvent nues. On mangeait avec les doigts, mais il y avait des cuillères pour les soupes et les mets en sauce.

A Rome, les plaisirs de la table, très restreints dans les temps primitifs, prirent de plus en plus d'importance lorsque les Romains furent entrés en contact avec les Grecs de l'Italie du Sud et lorsque leurs conquêtes leur eurent permis d'importer les produits alimentaires les plus variés du Bassin méditerranéen. A partir du I<sup>er</sup> s. av. J.-C., les Romains firent trois repas par jour : le matin, un petit déjeuner frugal, le *jentaculum*, composé de pain trempé dans du vin ou assaisonné de miel, de figues, d'olives, de fromage ; vers midi, le *prandium*, sorte de casse-croûte rapide (viandes froides, charcuteries, œufs, fruits, un peu de vin) ; enfin, vers 3 heures de l'après-midi, une fois terminée la journée de travail, le véritable repas, la *cena*, qui pouvait se prolonger fort tard dans la nuit. Ce repas se déroulait dans la salle à manger, le *triclinium*. Ayant adopté les coutumes grecques, les Romains de la bonne société mangeaient couchés (mais le peuple continuait à ignorer l'usage du lit de table). Le nombre maximum des convives était fixé à neuf. On disposait une grande table carrée et, autour de la table, en fer à cheval, trois lits de trois places chacun, garnis de matelas, d'oreillers et de couvertures. Le lit de gauche (*summus lectus*) et le lit du milieu (*medius lectus*) étaient réservés aux invités, le lit de droite (*imms lectus*) aux hôtes (dès la fin de la République, les femmes prenaient part aux repas avec les hommes). La place d'honneur était la place de droite du lit du milieu ; elle était dite « place du consul » (*locus consularis*), car le consul s'y installait lorsqu'il était invité ; il se trouvait ainsi à la droite du maître de maison installé à la place de gauche de l'*imms lectus*. Sous l'Empire, on remplaça les trois lits par un seul vaste lit en demi-cercle, entourant une table ronde, avec les deux places d'honneur aux extrémités, à droite et à gauche. Les Romains mangeaient avec leurs doigts, sans fourchettes ni couteaux (les mets étaient découpés à l'avance) ; les tribunaux riches possédaient une fine vaisselle d'argent ciselé ; les nappes n'apparaissent qu'à

une époque tardive (fin du 1<sup>er</sup> s. de notre ère), mais il y avait des serviettes, dont les convives se servaient pour emporter les cadeaux qu'on avait coutume de leur distribuer, et même des restes du repas.

Dans les jours ordinaires, la *cena* restait assez frugale. Mais les repas de réception pouvaient être d'une abondance somptueuse. Ils commençaient par une *gustatio*, avec des œufs, des salades, des pâtés, beaucoup de poissons salés et de fruits de mer, des huîtres crues ou cuites. Puis on attaquait le vrai repas, avec ses trois services de poissons (murènes, turbots, loupes de mer, barbets, rougets), de volaille et de gibier (lièvres, canards sauvages, sarcelles, cuissots de chevreuil, huître de sanglier), enfin de viande (porc, tétines de truie). Comme les Grecs, les Romains mangeaient une cuisine très épicée, préparée généralement à l'huile d'olive (le beurre servant surtout à la médecine), accommodée avec du sel, des herbes, de la cannelle, du vinaigre. Le repas se terminait par des pâtisseries, des biscuits, des crèmes, des fruits. Il était suivi par la *beverie* ou *commissatio*, au cours de laquelle on servait des vins lourds et capiteux mais déjà mélangés d'eau chaude ou glacée, et parfois d'eau de mer. Pour supporter cette nourriture et ces boissons chaleureuses, beaucoup de Romains, suivant les conseils du corps médical, absorbaient des vomitifs avant ou pendant le repas.

Les Celtes, d'après le témoignage de Diodore de Sicile, prenaient leurs repas assis par terre, les jambes repliées, sur du foin étalé, des peaux de loup ou de chien, autour de tables de bois très basses. Ils s'installaient en cercle, sous la présidence d'un « héros » du festin, qui recevait une part privilégiée. Ils étaient servis par leurs plus jeunes esclaves, garçons ou filles. Leurs mets consistaient en un peu de pain et beaucoup de viande bouillie, grillée sur la braise ou rôtie à la broche. Le tout était servi, mais les convives, selon l'historien grec, devaient ces viandes « à la manière de fauves, saisissant à deux mains des morceaux entiers et mordant dedans ». Ils mangeaient également du poisson de rivière ou de mer, généralement grillé et assaisonné de sel, de vinaigre et de cummin. Le pain blanc des Gaulois était déjà célèbre à Rome, de même que leurs salaisons de porc, importées en Italie dès le début de

l'époque impériale. Les Germains se nourrissaient surtout de gibier fraîchement tué de fruits sauvages, de lait caillé. Chez eux comme chez les Gaulois, la boisson nationale était la bière (v.), faite d'orge et de froment, mais les riches Gaulois buvaient également du vin, qu'ils faisaient venir d'Italie ou de la région de Marseille.

### Au Moyen Âge

L'usage de la nappe, apparu à Rome sous l'Empire, subsista durant les Temps barbares et s'imposa définitivement au Moyen Âge. Parfois, cependant, on remplaçait la nappe par des roses et des fleurs des champs. Les serviettes se repandaient plus tard ; pendant longtemps on s'esuyait à la nappe, et on se lava les mains à plusieurs reprises, au cours des repas, avec l'eau parfumée que les pages présentaient dans des aiguères. Au 15<sup>e</sup> s., le pliage de la serviette était déjà devenu un art raffiné. L'installation des convives était beaucoup moins confortable qu'à l'époque romaine ; ils étaient assis sur de simples bancs (d'où le mot de *banquet*, qui apparaît au début du 14<sup>e</sup> s.), et seuls les personnages de très haut rang avaient droit à un fauteuil ; l'usage des chaises et des fauteuils pour tous ne se répandit qu'à partir du 16<sup>e</sup> s. On se servait à table de couteaux à large lame et de cuillères pour les sauces, mais on continuait à manger les viandes avec les doigts, car, jusqu'à la fin du Moyen Âge, la fourchette fit partie exclusivement du matériel de cuisine ; son usage à table, répandu en Italie dès le 15<sup>e</sup> s., fit son apparition en France sous le règne d'Henri III, mais Louis XIV mangeait encore le plus souvent à la pointe de son couteau, et la fourchette ne s'imposa définitivement dans la bonne société, qu'au début du 18<sup>e</sup> s. Pendant longtemps aussi, plusieurs convives mangeaient au même plat, puisaient à la même soupière (et il en était encore ainsi à la cour de France au début du règne de Louis XIV). À l'époque de la chevalerie, chaque dame recevait un bol de bouillon et le plaçait devant le chevalier de son choix pour le partager avec lui.

Durant tout le Moyen Âge, l'alimentation de la classe noble fut essentiellement carnée, la volaille et le gibier y tenant une place prépondérante ; la viande de boucherie, à l'exception du porc, restait rare

(les bœufs servaient à la traction des charriures et des véhicules). Le gibier se mangeait faisandé à l'extrême. Des volatiles tels que le paon, le cygne, le héron étaient considérés comme les mets de choix des plus grands festins ; le paon était servi majestueusement, garni de toutes ses plumes. La cuisine médiévale était extrêmement relevée, et tous les plats étaient assaisonnés par un grand nombre d'épices. Cette vogue des épices (v.) alla croissant à partir des croisades, et elle fut une des causes des grandes expéditions maritimes de la fin du 15<sup>e</sup> s.

Les hommes du Moyen Âge absorbaient des quantités de nourriture qui nous paraissent aujourd'hui invraisemblables ; mais cette suralimentation a continué dans les classes aisées jusqu'au début du 16<sup>e</sup> s. Elle se justifiait pour des hommes qui passaient la plus grande partie de leur vie au grand air, à cheval, à la chasse, à la guerre, qui, l'hiver, souffraient constamment du froid dans leurs demeures mal chauffées, et qui, d'ailleurs, mettaient la force corporelle au sommet de leur échelle de valeurs. Aussi bien l'homme du Moyen Âge, même s'il appartenait à la classe noble, restait étroitement tributaire des caprices de la nature et du climat ; les famines ne faisaient pas seulement des ravages dans les chaumières des paysans mais aussi dans les châteaux. Des ouvrages des 14<sup>e</sup> et 15<sup>e</sup> s., le *Vivandier* de Taillevent, grand cuisinier de Charles V et de Charles VI, et le *Ménagier de Paris*, nous ont conservé des menus du temps, d'une somptueuse abondance. On servait ordinairement dans les banquets quatre à six services ou « assiettes », composés chacun de trois à six mets. Outre le gibier (cerf, sanglier, chevreuil, faisan) et la volaille (paon, cygne, cigogne, grue, et surtout oie), on mangeait beaucoup de soupes, une grande variété de pains et toutes sortes de gâteaux. Les obligations religieuses (carême, jeûnes liturgiques) imposaient, à périodes et jours fixes, une consommation importante de poissons de rivière (l'anguille était très appréciée) et de mer (harengs en premier lieu, mais également merlus, maquereaux, églefins et, vers la fin du Moyen Âge, morues) ; on mangeait aussi de la balaine, que les Basques, aux 13<sup>e</sup> et 14<sup>e</sup> s., chassaient dans le golfe de Gascogne (v. PÊCHE). En revanche, les

huîtres et les coquillages, dont raffolaient les Romains, semblent avoir été peu appréciés au Moyen Âge.

### De la Renaissance à la Révolution

Beaucoup de nouveautés vinrent modifier la cuisine et l'ordonnance de la table, au 16<sup>e</sup> s., par l'introduction en France des usages italiens apportés à la cour par Catherine de Médicis et sa suite. C'est alors que se répandit le mode des liqueurs et des glaces, et que les légumes verts commencèrent à tenir une place importante dans les menus (Catherine de Médicis se régala de fonds d'artichauts). La pâtisserie devint plus fine et s'enrichit de nombreuses recettes nouvelles (entre autres, celle de la frangipane). Le luxe de la table, déjà éblouissant à l'époque des grands ducs de Bourgogne, s'accrut encore ; les assiettes individuelles faisaient alors seulement leur apparition. L'abondance des mets n'avait rien à envier à celle du Moyen Âge. Pour le repas de 50 couverts offert en 1549 par la ville de Paris à Catherine de Médicis, on servit 30 paons, 30 faisans, 21 cygnes, 188 tourterelles, 99 cailles, 231 poulets, 141 volatiles divers, 30 chevreux, 43 chapons, 6 cochons, 99 lièvres et lapins.

La robustesse des appétits français ne se démentit pas durant le Grand Siècle, qui, comme ceux qui l'avaient précédé, fut plus gourmand que gourmet. Dans son *Tableau de Paris* (1781-88), Louis-Sébastien Mercier pouvait écrire : « Dans le dernier siècle (c'est-à-dire le 17<sup>e</sup>), on servait des masses considérables de viandes, et on les servait en pyramide. Ces petits plats, qui coûtent dix fois plus qu'un gros, n'étaient pas encore connus. On ne sait manger délicatement que depuis un demi-siècle. La délicieuse cuisine du règne de Louis XV fut inconnue même à Louis XIV. » D'après le témoignage de la princesse Palatine, le Roi-Soleil mangeait couramment à son repas « quatre assiettes de différentes soupes, un faisan entier, une perdrix, une assiette pleine de salade, du mouton coupé dans son jus avec de l'ail, deux bons morceaux de jambon, une assiette pleine de pâtisseries et des fruits, des confitures et des œufs durs ». Boileau, au cours du fameux « repas ridicule » qu'il a conté dans sa *Satire III* (1668), voit défilier succes-

sivement, à la table d'un bourgeois parisien, un potage avec un coq nageant au milieu, une langue en ragout, un « godiveau » (pâté de viande hachée, d'andouillettes, d'asperges et de champignons), puis le « rôti », composé d'un lièvre flanqué de six poulets », que surmontaient deux lapins, entouré d'un long cordeau d'aloettes pressées » et de six pigeons étalés, avec deux salades, le tout suivi d'un jambon de Mayenne, d'une assiette de champignons avec des ris de veau et d'une assiette de petits pois. À Versailles, le « grand couvert », qui se donnait à 10 heures du soir — souvent en présence du public, qui se pressait pour voir manger le roi et sa famille —, pouvait comprendre jusqu'à huit services, chacun des cinq premiers composé de cinq à dix plats de viandes et de poissons, le sixième de fruits en compote, le septième de pâtisseries et de fruits frais, le huitième de confitures, de fruits confits et autres douceurs. On fit aussi, à partir du *xvii<sup>e</sup> s.*, une énorme consommation d'huîtres; Louis XIV en mangeait aisément une centaine à lui tout seul. C'est ce régime alimentaire qui obligeait les hommes de ce temps à recourir fréquemment à la saignée et à la purgation, et à faire un usage parfois quotidien des

clystères.

Les grands repas officiels du *xviii<sup>e</sup> s.* restèrent d'une ampleur aussi impressionnante, mais à la somptuosité on ajouta, dès la Régence, la recherche de la finesse, de la subtilité, de l'esprit dans la cuisine. Les grands personnages de la cour furent fières de donner leur nom aux plats délicats inventés par leurs cuisiniers : on eut ainsi le *poulet à la Villeroi*, le *carré de mouton à la Conti*, les *œufs Bernis*, le *lapereau duchesse de Berry*, les *caillies à la Mirepoix*, l'*omelette à la Soubise*, etc. Un financier enrichi, Béchameil, fut immortalisé par la *sauce Béchameil*. Les *bouchées à la reine* rappellent le souvenir de la reine Marie Leszczyńska, épouse de Louis XV, et les maîtresses du Bien-Aimé ont laissé leur nom à la *timbale Pompadour* et à la *garniture du Barry*. La « mayonnaise » se serait, dit-on, d'abord appelée « mahonnaise », en l'honneur de la prise de Port-Mahori, aux Baléares, par le duc de Richelieu (1756). L'heure du déjeuner, qui était encore à 11 heures au début du *xvii<sup>e</sup> s.*, fut progressivement reculée jus-

qu'à 3 heures de l'après-midi vers 1780. À partir de la Régence se répandit le goût des soupers intimes, le plus souvent galants, dont les menus comprenaient des plats prétendument aphrodisiaques. Le *xviii<sup>e</sup> s.* vit également la naissance de dîners littéraires, chez *M<sup>me</sup> Geoffrin* et *M<sup>me</sup> du Deffand*. Le café (*v.*), le thé (*v.*) le champagne (*v.*) étaient devenus les accompagnements habituels des repas.

#### Au *xix<sup>e</sup> siècle*

Réservés jusqu'alors au roi, aux gens de la cour et aux riches bourgeois qui pouvaient entretenir un maître cuisinier réputé et un personnel de cuisine important, les plaisirs de la grande cuisine furent mis à la portée d'un plus grand nombre d'élus grâce à la création des *restaurants*, vers 1765. Jusqu'alors, Paris ne possédait que des marchands de vins, d'aubergistes et des rôtisseurs, qui servaient à heure fixe des menus fixes et tenaient table d'hôte; à l'inconvénient de la monotonie des menus s'ajoutait celui d'une promiscuité souvent hasardeuse. Le terme de « restaurant », en usage dès le *xvii<sup>e</sup> s.*, signifiait d'abord : aliment qui restaure, et il ne prit son sens actuel qu'à la fin du *xviii<sup>e</sup> s.* Le premier restaurant parisien aurait été un certain Boulangier, venu de Londres, ouvrit son établissement en 1765 rue des Poulies, près du Vieux Louvre. C'est dans les galeries du Palais-Royal, ouvertes au commerce vers la fin du règne de Louis XVI par Philippe Egalité, propriétaire du palais, que se trouvaient les plus célèbres restaurants de l'époque révolutionnaire et de la première moitié du *xix<sup>e</sup> s.* : les *Frères provençaux* (1786), qui lancèrent à Paris la cuisine méridionale et se rendirent fameux par leur brandade de morue et leur bouillabaisse; *Véry*, d'abord installé aux Tuileries, puis, à partir de 1808, au Palais Royal, qui conserva sa renommée pendant toute la période romantique avant de disparaître en 1859; *Méot*, fondé rue de Valois en 1791 par un ancien maître-queux du duc d'Orléans; le *café de Chartes* ou *Véfour* (1788), etc. Durant la Révolution, alors que le peuple souffrait de la disette, ces restaurants offraient les plats les plus recherchés à une clientèle de politiciens et d'affairistes. Sous le

directoire, le *Rocher de Cancale* commença, rue Montorgueil, une carrière prestigieuse fondée sur la qualité incomparable de ses huîtres et de sa marée. Souvent aménagés à l'intérieur comme de véritables palais, ces établissements offraient à leurs clients une carte beaucoup plus riche que celle des restaurants actuels : en 1804, la carte de *Véry*, imprimée in-folio sur quatre colonnes, proposait neuf espèces de potages, vingt-cinq hors-d'œuvre différents, trente et une entrées de volailles sauvages ou domestiques, quarante entrées de veau ou de mouton, une vingtaine de sauces différentes pour accommoder le bouilli, vingt-huit variétés de poissons, quarante-quatre entremets, une cinquantaine de desserts. Mais les prix de ces restaurants de premier ordre étaient exorbitants : vers 1810, un repas chez *Véry* ne coûtait pas moins de 20 francs par tête (le tiers du budget mensuel d'une famille ouvrière de cinq personnes); et bien des repas atteignaient les 100 francs par tête!

Sous le second Empire, la mode alla à une nouvelle génération de restaurants : à la Chaussée d'Antin, le *café Anglais*, illustré par le chef Adolphe Duglière, qui a laissé son nom entre autres à une sole, et le *café Riche*, dont la sauce avait une réputation internationale; à la Madeleine, *Durand*, qui resta au premier rang dans les débuts de la III<sup>e</sup> République et qui, au cours d'une nuit de janv. 1889, vit le général Boulanger renoncer à marcher sur l'Élysée à la tête de ses partisans massés sous les fenêtres de l'établissement; sur la rive gauche, près du Pont-Neuf, *Magry*, où Sainte-Beuve, George Sand, Renan, Flaubert se retrouvaient régulièrement pour des dîners littéraires restés célèbres. À la fin du *xix<sup>e</sup> s.*, les restaurants réputés étaient *Maxim's* (*v.*), *Larue*, également dans le quartier de la Madeleine, *Pruvier*, rue Duphot, *Foyot*, rue de Tournon, fréquenté par de nombreux sénateurs et journalistes, *Leclercq*, aux Champs-Élysées.

La gastronomie trouva ses premiers théoriciens au début du *xix<sup>e</sup> s.*, avec Grimod de La Reynière et Brillat-Savarin. Mais tout en cherchant plus de raffinement, la table française, jusqu'au début du *xx<sup>e</sup> s.*, resta fidèle à son abondance séculaire.

#### Au *xx<sup>e</sup> siècle*

Après la Première Guerre mondiale et plus encore après la Deuxième, l'essor de nouvelles techniques de conditionnement et de transport des aliments a permis à toutes les couches sociales des pays développés, même les moins fortunées, d'accéder à une variété alimentaire dont n'auraient pu rêver les grands de ce monde il y a seulement un siècle. Le soin que prenait Jules Renard à noter dans son *Journal*, en 1894, qu'il avait mangé une banane pour la première fois de sa vie, suscite aujourd'hui un étonnement à la mesure des changements survenus. Cette abondance sans précédent s'est traduite par un recul des produits traditionnels (600 g de pain par personne et par jour en 1900 contre 150 g en 1990) au profit, notamment, de la viande (80 g en 1900 contre 280 g en 1990), des agrumes et du sucre. La réduction du coût des aliments a contribué à réduire la part de l'alimentation dans le budget familial. De plus de 60 % au milieu du *xix<sup>e</sup> s.*, celle-ci était passée à 46 % en 1950 pour tomber à moins de 28 % en 1994. Le développement du travail salarié, l'urbanisation et surtout le travail des femmes ont modifié les comportements alimentaires. Le temps consacré au repas et à sa préparation a été divisé par deux en un siècle et, en France, un repas sur trois est désormais pris hors du foyer. La consommation d'aliments en conserve, surgelés ou achetés tout préparés s'est surtout généralisée chez les actifs, les jeunes et les célibataires. La traduction des différences sociales dans l'alimentation s'est littéralement inversée : alors que les classes les moins favorisées manquaient de protéines et de lipides au début du siècle, elles souffrent aujourd'hui plus que la moyenne de surcharges pondérales dues en particulier à une surconsommation de graisses animales. D'ailleurs les canons physiques de reconnaissance sociale ont connu la même évolution : alors qu'au *xix<sup>e</sup> s.* le bourgeois se reconnaissait notamment à son embonpoint, au *xx<sup>e</sup> s.*, les personnes les plus aisées sont celles qui pratiquent le plus de sport et contrôlent le mieux leur alimentation. Ce phénomène est particulièrement marqué dans les pays anglo-saxons et nordiques. La France, érigée en patrie de la gastronomie, a su, plus que les autres pays

industrialisés, préserver une certaine qualité du repas, resté un moment privilégié de convivialité. Les Français passent ainsi presque deux fois plus de temps à table que les Anglais ou les Espagnols. Le succès remporté par les livres de cuisine et les guides gastronomiques témoigne de la permanence, voire d'un renforcement de l'intérêt pour la table. De même, les grands chefs, de plus en plus populaires, déclinent leurs recettes dans des lignes de produits frais ou surgelés accessibles au plus grand nombre — comme les grands couturiers, à la fin des années 1960, se sont lancés dans le prêt-à-porter. Cependant, l'étude de la correspondance des Français montre que la nourriture était de loin, jusqu'aux années 1980, leur principale préoccupation, ce qui n'est plus le cas. Cet intérêt s'est déplacé, surtout à partir des années 1970, au profit du lien entre l'alimentation et la santé. On assiste, en parallèle, à la raréfaction de l'autoconsommation (consommation d'aliments produits par leur producteur), à une multiplication des aliments traités industriellement, et à une revalorisation des mets « naturels », des produits du « terroirs », et, surtout en Europe du Nord, des produits dits « biologiques ».

**REPINE.** Famille princière russe appartenant à la maison de Riourik. Elle fut illustrée par :

**Nikita Ivanovitch, prince Repnine** (\* 1668, † 14.VII.1726), camarade d'enfance puis collaborateur de Pierre le Grand. En 1705/06, il se défendit brillamment dans Grodno contre les Suédois et réussit à sauver son armée. Battu en 1708 et un instant disgracié, il revint en faveur et prit une grande part à la victoire de Poltava (1709). Après la mort du tsar, il se rallia à Catherine I<sup>re</sup>, qui le fit feld-maréchal.

Son petit-fils, **Nicolas Vassilievitch, prince Repnine** (\* Saint-Petersbourg, 22.III.1734, † Moscou, 24.V.1801), ambassadeur en Pologne (1763/69), brisa par la force la résistance de la diète et soumit la Pologne à un véritable protectorat russe (1767). Il remporta de nombreuses victoires dans les guerres contre les Turcs et fut le principal négociateur des traités de Kütchük-Kainardji (1774), de Teschen

(1779) et de Jassy (1792). Il fut fait feld-maréchal par Paul I<sup>er</sup> (1796). Avec lui s'éteignit la branche mâle de la famille Repnine.

**REPRÉSENTANTS (Chambre des).** Nom de plusieurs assemblées parlementaires :

a) Aux États-Unis (*House of Representatives*), l'une des deux Chambres du Congrès, dont les membres sont élus tous les deux ans, en nombre proportionnel à celui des habitants de chaque État (435 membres après les élections de nov. 1972). Ses pouvoirs sont, en principe, égaux à ceux du Sénat ; ce dernier joue cependant un rôle prépondérant dans la mesure où il doit ratifier les décisions du président en matière de politique étrangère et pour la nomination des hauts fonctionnaires.

b) En France, organe du pouvoir législatif créé par l'Acte additionnel aux Constitutions de l'Empire (22 avr. 1815), remplacé après Waterloo par la Chambre des députés.

c) En Belgique, l'une des deux Chambres du Parlement, créée par la Constitution du 7 févr. 1831. Elle possède les mêmes pouvoirs que le Sénat ; ses membres, élus au suffrage universel pour quatre ans, doivent être âgés de vingt-cinq ans au moins.

**REPRÉSENTANTS EN MISSION.** Sous la Révolution française, membres de la Convention (v.) que cette assemblée envoyait dans les départements ou aux armées, avec des pouvoirs presque illimités. Cette pratique avait été inaugurée par l'Assemblée constituante dès 1790. Le Comité de salut public écrivait en mai 1793 à des représentants en mission : « Tout est soumis à votre pouvoir ; tous les fonctionnaires civils et militaires vous doivent compte de leur conduite et sont soumis à votre surveillance... Vous avez le pouvoir de suspendre provisoirement tous les agents, lorsque vous jugez qu'ils n'ont pas rempli leur devoir ou qu'ils ne méritent pas la confiance publique. » Par la loi du 17 juill. 1793, il fut précisé que les arrêtés des représentants en mission étaient « des lois provisoires », qui ne pouvaient être modifiées que par la Convention. Agents du gouvernement central, les

représentants en mission établissaient aussi la liaison entre Paris et les forces révolutionnaires locales. Parmi les plus célèbres d'entre eux, citons Saint-Just et Le Bas, qui rétablirent la discipline des troupes en Alsace ; Couthon, Fouché et Collot d'Herbois, qui écrasèrent la révolte de Lyon ; Barras et Fréron, qui firent régner la Terreur à Marseille ; Carrier, qui instaura les noyades de Nantes ; Jean Bon Saint-André, l'organisateur de la guerre maritime à Brest, entre autres.

**REPUBBLICA (La).** Quotidien italien créé en 1976 par le journaliste Eugenio Scalfari. Expression d'une tendance laïque et progressiste, *La Repubblica*, propriété depuis 1989 du groupe De Benedetti (v.), était une des grandes réussites de la presse européenne des années 1980. À partir du début des années 1990, *La Repubblica*, qui tirait à 580 000 exemplaires en 1995, était cependant atteinte par la crise de la presse italienne : baisse des ressources publicitaires, tassement des ventes.

## PARTI RÉPUBLICAIN

**RÉPUBLICAIN (parti, en France).** Jusqu'à la création, en 1901, du parti républicain radical et radical-socialiste (v. RADICALISME), il n'y eut pas, en France, de grands partis républicains organisés à l'échelle nationale (les groupements socialistes, tel le parti ouvrier de J. Guesde, fondé en 1879, n'eurent, jusqu'à la fin du xix<sup>e</sup> s., qu'une audience limitée). Sous le nom de *parti républicain*, on désigne cependant l'ensemble des activités dispersées des républicains au cours du siècle dernier.

### Les républicains sous la Restauration (1814/30)

En 1814 et en 1815, dans le vide produit par l'écroulement de l'Empire, peronné, même parmi les anciens Conventionnels ralliés à Napoléon, n'avait osé prononcer le mot de République. Les crimes de la Terreur et les scandales du Directoire avaient laissé un tel souvenir que La Fayette pouvait alors écrire à Jefferson : « Bonaparte ou les Bourbons, telle a été et telle est encore la seule alternative possible, dans un pays où l'idée d'un pouvoir exécutif républicain est regardée comme le synonyme des excès commis sous ce nom. » Sous la Restauration, l'idée républicaine se développe lentement, clandestinement, dans les sociétés secrètes, chez les carbonari (v.). Les adhé-

rents de certaines « ventes » étaient serment à la République. Mais la principale force d'opposition aux Bourbons, l'armée et les soldats de l'ancienne armée, était avant tout bonapartiste ; ses aspirations démocratiques ne se séparaient pas du nom de Napoléon. Le captif de Sainte-Hélène s'employa d'ailleurs avec tout son génie à établir cette confusion, que le *Mémorial* (1823-24) de Las Cases contribua à répandre et qui devait subsister jusqu'au coup d'État de Napoléon III. En 1822, quand deux condamnés du complot de Saumur crièrent, sur l'échafaud : « Vive la République ! », les journaux de tous les partis rapportèrent cette manifestation solitaire avec une profonde surprise. Des intellectuels tels que Stendhal et son ami Jacquemont étaient sans doute, au fond d'eux-mêmes, républicains, mais ils estimaient que l'avènement de la République devait être précédé par une longue transformation sociale, par la substitution de la bourgeoisie à la noblesse comme classe dirigeante, par tout un travail d'éducation populaire. Cependant le parti républicain gagnait des adeptes chez de jeunes gens liés aux sociétés secrètes (Buchez, Trélat, Pierre Leroux), chez des étudiants, des ouvriers. Ce n'était qu'une très petite minorité, et, lors de la révolution de juill. 1830, les orléanistes n'eurent aucune