

Kate d'Arcy

**L'évolution et l'impact de les critiques culinaires**

Sous la direction de Nacho Ormaechea

23 December 2024

L'émission, Très Très Bon, à TV Only

## **Remerciements**

Merci beaucoup à tout le monde qui m'a soutenu tout au long de la recherche, de l'écrit et de l'édition de ce mémoire. J'apprécie tous les mots d'encouragement et toute la gentillesse car cela a rendu ce processus beaucoup plus facile. Merci à mon directeur de mémoire, Nacho Ormaechea, qui m'a toujours donné de bons conseils pendant nos discussions et de plus idées fantastiques rechercher. Un autre merci a mon directeur de stage, Charles Patin O'Coohoon, qui n'a accueilli au bureau et m'a donné l'opportunité d'apprendre. Aussi, un grand merci à l'équipe d'IFE et leur soutien constant au cours de ces cinq derniers mois. Merci beaucoup à Dalphie Zowa Sisalatoko, Emily Freeman et Thomas Roman d'avoir créé une expérience inoubliable à Paris. Et finalement, merci beaucoup à mes amis et ma famille pour toute leur aide et leur soutien infini. Merci encore pour tout !

## L'Introduction

La nourriture est un égaliseur naturel dans le monde. Tout a besoin de nutrition, mais les humains aiment particulièrement le confort d'un bon repas. Une culture qui met spécifiquement l'accent sur sa nourriture est celle des Français. La cuisine française est largement considérée comme la meilleure dans le monde de l'ouest, et quelque 75 millions de touristes internationaux visitent chaque année pour découvrir la nourriture directement. Après leur histoire compliquée avec la pénurie alimentaire, les gens français comprennent la valeur d'un bon repas, et comprendre l'évolution de la cuisine française est essentiel pour comprendre la culture française dans son ensemble. Parce que de l'importance de la cuisine, il n'est pas surprenant d'apprendre que la France est le berceau des critiques culinaires. Le critique culinaire, aussi s'appelle critique gastronomique, « est un journaliste spécialisé dans la cuisine et la restauration, considéré comme un véritable spécialiste de la gastronomie, un expert dans ce domaine. »<sup>1</sup> Les critiques culinaires et leurs rôles ont beaucoup évolué après leur début au XVIIIe siècle. Dans ce mémoire, on analysera l'histoire de la cuisine française et les critiques culinaires pour mieux définir leur évolution dans la société moderne. On examinera également l'impact que la critique peut avoir sur le monde culinaire pour mieux comprendre la culture française dans son ensemble.

L'histoire de la cuisine française est ancienne et extensive, commençant au Moyen Âge et continuant son développement jusqu'à notre époque moderne. La cuisine est une science en constante évolution et les français n'ont commencé à considérer correctement l'alimentation de manière analytique qu'au Siècle des Lumières. Pendant le XVIIIe siècle, les gens français ont reconsidéré leur perception de l'alimentation et l'idée de gourmandise, autrefois considérée comme un péché, s'est raffinée à le plaisir de la nourriture.<sup>2</sup> Mais seulement les riches pouvaient se permettre d'expérimenter avec la nourriture, et des recettes étaient souvent élaborées pour l'aristocratie et la monarchie. La majorité de la population française était pauvre, et après le continuation de pénurie alimentaire, la révolution a commencé en 1789. Le conflit arrêta la poursuite du développement de la cuisine, mais il permettait une meilleure économie pour les citoyens français avec l'égalité et la liberté. Avec cette nouvelle liberté, les gens ordinaires commençaient à s'intéresser davantage à la nourriture et à la science de la cuisine. Les restaurants grandissaient dans les rues à Paris, et les fours étaient installés dans chaque maison. Car la technologie progresse, l'alimentation

---

<sup>1</sup> Le Cordon Bleu,

<https://www.cordonbleu.edu/paris/metiers-insolites-arts-culinaires/fi#:~:text=Un%20critique%20gastronomique%20est%20un,un%20expert%20dans%20ce%20domaine.>, 18 décembre 2023.

<sup>2</sup> Dunouhaud Cécile,

<https://clio-cr.clionautes.org/la-naissance-du-gourmand-grimod-de-la-reyniere-et-la-revolution-francaise.html>, 18 décembre 2023.

progresse aussi et de nouveaux emplois sont créés. L'intérêt dans la nourriture est maintenant un industrie, et dans son industrie sont les critiques culinaires.

Le développement continu de l'alimentation a conduit à l'apparition de la première critique culinaire au début du XIXe siècle. Laurent Grimod de La Reynière, né en 1758, a publié son livre, *Almanach des gourmands*, en 1803 après lui et un groupe d'amis essayaient une multitude de cuisines différentes à Paris<sup>3</sup>. Il a inspiré d'autres auteurs à étudier la nourriture et partager leurs idées de cuisine comme Brillat-Savarin qui a écrit son roman, *La physiologie du goût*, en 1825<sup>4</sup> et, célèbre, Alexandre Dumas qui a écrit son livre, *Grand dictionnaire de cuisine*, en 1873<sup>5</sup>. Ces livres, avec bien d'autres, grandissaient en popularité, et les gens français voulaient une analyse plus critique de la nourriture. Leurs désirs ont trouvé une réponse lorsque les systèmes de notation se sont développés dans l'industrie alimentaire. La création des étoiles Michelin, qui a commencé en 1889, a formé des méthodes de critique plus standardisées, et ces étoiles sont toujours considérées comme l'un des plus grands éloges que les professionnels culinaires puissent mériter.<sup>6</sup> La cuisine française, La cuisine française, en constante évolution tout au long du siècle, est restée inchangée pendant de nombreuses années jusqu'à ce que la critique du Gault et Millau ait provoqué un changement dans la communauté culinaire française. Parce que les attentes des critiques Micheline et les défis de la Première et de la Seconde Guerre mondiale, la cuisine française de l'époque, connue sous le nom de haute cuisine, était très stagnante et considérée comme « vieillotte », mais Henri Gault et Christian Millau ont créé leur *Nouveau Guide* en 1969 qui a conduit à la découverte de la nouvelle cuisine.<sup>7</sup> Leur approche de la critique culinaire permettait aux critiques modernes d'explorer plus types de cuisine avec différentes méthodes dans leurs rapports. Quelques exemples actuels incluent François Simon, populaire pour ses critiques les plus cinglantes, Estérelle Payany, célèbre pour son rayonnement multimédia et sa vingtaine de livres de cuisine, et François-Régis Gaudry, bien connu pour sa série de livres *On Va Déguster* et son émission de télévision, *Très Très Bon*. Les différences dans leurs critiques montrent à quel point la définition et les attentes d'un critique culinaire ont changé.

Ces changements auprès des critiques culinaires ne pourraient être possibles sans le développement continu de la technologie et l'avancement des médias. Les critiques étaient initialement publiées soit dans des segments de journaux, soit dans des livres entiers (d'où le terme de journalistes gastronomiques). Tant

---

<sup>3</sup> Allégret Marc, « Grimod de la Reyniere, Alexandre (1758-1837), Gourmet», *Revue du Souvenir Napoléonien*, n°3, 1998, pp. 65-66.

<sup>4</sup> [https://francearchives.gouv.fr/pages\\_histoire/39744](https://francearchives.gouv.fr/pages_histoire/39744)

<sup>5</sup> <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k125701k/f22.double#>

<sup>6</sup> <https://guide.michelin.com/fr/fr/about-us>

<sup>7</sup> <https://fr.gaultmillau.com/news/notre-histoire---gault-millau#:~:text=Le%20Premier%20guide%20Gault%26Millau%20en%201972&text=Parcourant%20le%20pays%20%C3%A0%20la,et%20l%27imagination%20du%20chef>

que l'écrit reste la méthode la plus utilisée par les critiques culinaires pour partager leurs réflexions, on a constaté un recours accru à la radio, aux podcasts, aux émissions de télévision et aux médias sociaux. Les attentes d'un critique culinaire ont également évolué avec les usages technologiques car les journalistes culinaire pouvaient toujours se cacher derrière leurs critiques écrites. Mais, maintenant, leur visages et leur voix sont devenus reconnaissables parce que la radio, la télévision et d'autres médias. Pour un exemple spécifique, on réfléchissait aux critiques culinaires modernes mentionnées précédemment qui utilisent les méthodes actuelles pour atteindre leur public. Les médias ont apporté une nouvelle évolution à la position de critique culinaire. Atteindre le public n'a jamais été aussi simple avec Internet et les médias sociaux. Leur impact a considérablement augmenté parce que les développements technologiques.

La critique culinaire française a commencé avec l'intention de trouver le meilleur repas à Paris et dans toute la France. Avant et pendant le 18e siècle, la nourriture saine et bonne était difficile à avoir. La critique culinaire française a commencé comme un moyen de trouver les meilleurs plats à Paris et en France. Il se concentrait uniquement sur les points positifs et les critiques eux-mêmes considéraient leur travail comme un passe-temps. Maintenant, les critiques culinaires sont réputées comme des célébrités et les critiques plus cinglantes des restaurants sont entendues plutôt que positives. Le monde culinaire s'est transformé en un environnement compétitif et les critiques ont fabriqué des personnalités médiatiques adaptées à leur processus d'évaluation. Pourtant, il existe encore des programmes axés uniquement sur les aspects positifs et le meilleur de la cuisine française. La critique culinaire a le pouvoir de toucher une multitude de personnes. Ses téléspectateurs qui fondent leurs connaissances sur la bonne nourriture, l'atmosphère et les compétences culinaires sur ces critiques culinaires. Ses chefs et les gens de l'industrie qui apprennent des astuces des vertus et des défauts des autres restaurants. Ce sont les gens qui travaillent dans ces restaurants et les chefs qui consacrent leur âme à leur nourriture. Cela a un impact sur les médias et sur notre perception de ce qu'est la nourriture.

## La Conclusion

Tout au long de cette évolution de la cuisine et des critiques, l'impact de leurs critiques a également changé. Les méthodes par lesquelles ils partagent ces avis ont également changé, à commencer par la technologie. Les critiques étaient publiées dans des livres ou dans des cycles de journaux. Ils paraissaient chaque semaine en petits segments ou étaient publiés dans de grands almanachs occupant des étagères entières. Il est resté très longtemps sous forme écrite. Cependant, cela a commencé à progresser avec l'inclusion de la télévision et d'Internet. Les gens ont créé des sites de blogs pour publier leurs découvertes. Des podcasts et des émissions de radio ont été diffusés pour décrire verbalement l'expérience culinaire. Les critiques ont même joué dans leurs propres émissions de télévision pour montrer physiquement à leur public la nourriture et leur expérience. Mais à travers ces changements et l'évolution des méthodes de critique, cela a élargi l'impact de ces critiques et a même changé le titre d'un critique. Les critiques qui étaient autrefois des juges sans visage parmi une foule de clients des restaurants disposent désormais d'un appareil photo et entrent ouvertement dans les restaurants en espérant de la bonne nourriture. Les gens se sont accrochés à ces critiques et certains sont devenus des personnalités célèbres en raison de cette évolution technologique. Mon étape personnelle a évolué avec la critique de François Régis-Gaudry. Il a commencé comme écrivain et critique gastronomique pour un journal s'appelle The Effect, mais il a lancé une émission de radio en 2010 pour discuter de ses découvertes culinaires. Cela s'est transformé en film en 2012 avec la naissance de son spectacle Très Très Bon, et cela s'est poursuivi avec les nombreuses publications de sa série de livres On Va Déguster. Sa popularité et son impact n'ont cessé d'augmenter grâce à ces changements de méthode, et cela a été encore plus vrai avec l'adoption des médias sociaux par Tres Tres Bon. Désormais, les critiques disposent d'une infinité de moyens pour atteindre leur public et développer une audience pour leurs opinions et leurs voix. Leur impact, qui auparavant n'atteignait que le restaurant et les parties intéressées, touche désormais les gourmets de tout le pays et modifie l'intérêt des gens pour les lieux où ils mangent. On pourrait affirmer que les critiques culinaires sont désormais plus importantes que tous les autres, avec tellement d'options en matière d'endroits où manger qu'ils ont besoin de quelqu'un pour éliminer le meilleur des médiocres. Ce qu'est un critique culinaire et quel est son impact a progressivement évolué au cours des trois derniers siècles pour devenir quelque chose.

## **The Evolution and Impact of Culinary Critics**

Understanding cuisine and its rich evolution is vital to understanding French culture. Within French history, food became more than substance; it transformed into a science and art that yielded a culinary enterprise. This industry of cuisine allowed the development of technology and creation of jobs which transformed French culture. With this transformation, the idea of culinary critics was born. Culinary critics are commonly defined as a person well-versed in cuisine, and they use their knowledge to expertly analyze and judge meals served in dining establishments. Their findings are then reported to the public which has the potential to impact the culinary industry and all the lives involved. The idea of a culinary critic was conceived in early nineteenth century France and has progressed in our modern times as a highly regarded position in the culinary field. By observing the evolution of cuisine and culinary critics in France, it can be determined that these criticisms can have a lasting impact on the French culinary world.

The development of cuisine commences during the Age of Enlightenment when France's ideology of food was altered, and it was more commonly recognized that cooking was both a science and artform. These new concepts remained in French society after the French revolution where food became more readily available to the common French population. Restaurants and brasseries flourished in French cities, mainly in Paris. It was there the first culinary critic made his mark, and the development of what a culinary critic continued on. It started as a simple field of writers whose interest and study of food would be assembled into a written text like a newspaper article or book. Criticisms progressed to larger, full scale rating systems such as Michelin Tires who revolutionized the culinary industry through their usage of by their stars system or Milieu et Gault who only attached their name to cuisine that met their specific criteria. The popularity of culinary criticism flourished with these changes, and people attached more importance to culinary journalists' and critic's opinions. Their impact expanded with its growing audience, and the field of culinary critics is now widened to encompass a variety of professionals who have their own modern version of criticism. Through the enhancement of technology, culinary critics can share their reviews through radio and podcast, television shows and documentaries, and different social media sites across the internet. Culinary journalists can now reach thousands of viewers and readers who value their criticism and make decisions based on food reviews. The ever continuing evolution of culinary criticism has led to the position's growth in importance and impact in our modern world. The French culinary world is forever affected by the work of culinary journalist's and to understand their impact is to better understand French culture as a whole.

## La bibliographie

- Allégret Marc, « Grimod de la Reyniere, Alexandre (1758-1837), Gourmet », Revue du Souvenir Napoléonien, n°3, 1998, pp. 65-66.
- Cohen Évelyne, « Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015) », Le Temps des médias, 2015/1 (n° 24), p. 165-179.
- Ferguson Priscilla Parkhurst, « A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France », in *American Journal of Sociology*, Vol. 104, 1998, pp. 597-641.
- Gaudry, François-Régis, et al. *On va déguster Paris*. 2022.
- Gaudry, François-Régis, et al. *On va déguster la France*. 2017.
- Gaudry, François-Régis. *On va déguster des podcasts*.
- Gault & Millau,  
<https://fr.gaultmillau.com/news/notre-histoire---gault-millau#:~:text=Le%20Premier%20guide%20Gault%26Millau%20en%201972&text=Parcourant%20le%20pays%20%C3%A0%20la,et%20l%27imagination%20du%20chef>, 17 décembre 2023.
- Hashimoto, Chikako,  
[https://repository.kulib.kyoto-u.ac.jp/dspace/bitstream/2433/199910/1/fbk000\\_044\\_031.pdf](https://repository.kulib.kyoto-u.ac.jp/dspace/bitstream/2433/199910/1/fbk000_044_031.pdf) 15 décembre 2023.
- TV Only, *Très Très Bon*.
- Larousse, <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/gourmet/37659>, 13 décembre 2023.
- Le Cordon Bleu,  
<https://www.cordonbleu.edu/paris/metiers-insolites-arts-culinaires/fr#:~:text=Un%20critique%20gastronomique%20est%20un,un%20expert%20dans%20ce%20domaine.>, 18 décembre 2023.