

Conférence-projection par  
Bernadette Givre

# «Paris ripaille »

la gastronomie  
parisienne

**VS Art**  
Volontariat et Soutien par l'Art

« L'appétit des Parisiens est insatiable », écrit en 1803 un journaliste féru de gastronomie.... De la table royale au bistrot de quartier, la capitale française chante l'art culinaire sur tous les modes et tous les tons. Raconter sa gastronomie revient à raconter son histoire.

Du XIVe siècle avec Charles V jusqu'au XXIe avec F.Hollande, les banquets officiels ont jalonné l'histoire de Paris : honorer ses convives, mais aussi les séduire et les impressionner en alliant faste, élégance et art culinaire... La magnificence des repas officiels ne résume pas, tant s'en faut, l'art de la gastronomie à la parisienne : savourant les asperges -d'Argenteuil, les carottes de Croissy ou les pêches de Montreuil, les Parisiens se retrouvent à partir de la fin du XIIIe siècle dans de nouveaux lieux de sociabilité : les restaurants. Le premier d'entre eux fut ouvert près du Louvre en 1765. « On y sert bien un peu chèrement mais à l'heure qu'on veut », écrit Diderot.

Selon l'état de ses finances, on fréquentera des enseignes plus ou moins huppées, les cafés des grands boulevards avec leurs salons privés ou les immenses « bouillons » nés au milieu du XIXe siècle

Mais, comment approvisionner une capitale sans cesse en extension ? Problème récurrent pour les édiles parisiens et si la délocalisation des Halles à Rungis en 1969 a résolu la question, les photos de Doisneau redonnent vie à ce regretté « ventre de Paris » célébré par Zola.

À l'heure de la mondialisation, des fast-foods, des plats à emporter ou livrés, la gastronomie d'antan est-elle menacée, entamée, condamnée ? Elle se transforme, à n'en pas douter, mais n'est-ce pas toujours autour d'un repas que l'on aime se réunir ?