

N°1 : La commensalité

Le mot commensalité est apparu en 1549. Il est forgé sur l'adjectif commensal, issu du latin médiéval « commensalis », de « cum » (avec) et « mensa » (table).

Le commensal est celui qui mange à la même table qu'une ou plusieurs autres personnes. La commensalité est donc le fait de partager le repas avec une ou plusieurs personnes.

Il ne faut pas confondre la commensalité avec le commensalisme qui est l'association d'espèces différentes du règne animal, profitable pour l'un d'eux, mais sans bénéfice ni danger pour l'autre.

N°2 : Le banquet et les bancs

Les étymologistes pensent que le mot banquet, attesté dès 1309, a bien été construit à partir du mot français banc (1050), issu du germanique « *banks », qui désigne un banc courant tout autour de la chambre contre les parois. En effet, dans le banquet, les convives mangent assis sur des bancs disposés autour des tables.

Le mot « *banks » a été emprunté par la plupart des langues méridionales (Cf. banco en italien et espagnol), ce qui explique l'hypothèse que le mot banquet vienne de l'italien « banchetto ». Mais, celle-ci est maintenant abandonnée, puisque ce mot italien n'est attesté que vers la fin du XIV^e.

N°3 : La fourchette

Le mot fourchette est un diminutif du mot français fourche, issu du latin « furca » (« fourche »), qui apparaît vers 1302.

La fourchette a été créée dans l'Empire byzantin et a été importée en Italie vers 1056, où elle servait surtout à manger les pâtes et à découper la viande. Bien qu'elle ait fait son apparition en France à la fin du XVI^e à la cour d'Henri III, elle ne s'est généralisée qu'au XVII^e, pour pouvoir prendre dans les plats. Au XVIII^e, elle est enfin utilisée individuellement.

Peut-être l'usage de la fourchette a-t-il été difficile à adopter, car le Clergé y voyait l'instrument du diable, incitant à la gourmandise !

N°4 : L'histoire du restaurant

Le mot restaurant vient du verbe restaurer (« remettre en état »). Il a d'abord désigné un bouillon léger ayant pour vertu de guérir (XV^e). Puis, en 1765, il est utilisé par un certain Boulanger (dit Champ d'Oiseaux ou Chantoiseau) pour désigner le lieu où les gens se rendent pour prendre des consommés ou des bouillons, après une maladie ou en cas de faiblesse physique. Mais, si les premiers repas sont des bouillons, l'offre se diversifie très vite. Boulanger et ses émules offrent de nombreux choix de plats à la carte, ce qui provoque la colère de la corporation des traiteurs dont la principale activité est de vendre des sauces et des ragoûts. Après un long procès, Boulanger obtient gain de cause. Ce n'est que vers 1820 que le mot restaurant prend le sens que nous lui connaissons aujourd'hui.

Mais, il faut noter que l'activité de restauration a existé bien avant l'apparition du mot restaurant, de même que les bouillons restaurants existaient depuis le Moyen Âge.

N°5 : La gastronomie

Le mot gastronomie est forgé sur le terme grec « nomos » (« loi ») et « gaster » (« ventre »). La gastronomie est donc la loi ou la règle du ventre. Le mot est mentionné pour la première fois en 1623. Il finit par se substituer aux termes qui avaient jusque-là défini le plaisir alimentaire (gourmandise, friandise, glotonnerie). Alors que le gourmand mange de tout et avec excès, le gastronome aime et sait comment apprécier la bonne cuisine. Le champ gastronomique se divise en deux parties : le côté matériel qui traite des aliments et des repas et le côté intellectuel qui discute du produit. La gastronomie se reconnaît deux pères fondateurs : Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin. Le mot gastronomie entre dans le Dictionnaire de l'Académie en 1835.