

Nyhetsbrev VII Det var den franska revolutionen som fick oss att gå på restaurang! Hur ordet *restaurant* myntades för över tvåhundra år sedan

Kanske låter det överraskande att vår moderna restaurangform var en följd av franska revolutionen (säkert hade vi ändå förr eller senare haft restauranger). Revolutionen förde med sig det goda att människovärdet blev en rättighet för alla samhällsklasser. Det lade grunden till borgerskapets och den nu relativt välsituerade arbetarens krav på individualitet. Alla som av en eller annan anledning tvingades äta ute och tröttnat på att knuffas runt hotellets kollektiva *table d'hôte* serverad vid ett stort bord (tyckte säkert att nyheten var bra). Ett bord, där de mest rutinerade gourmanderna försåg sig med de största och bästa bitarna, medan de ovana och försagda ofta fick nöja sig med bröd och vin. *L'ancienne régime* (bourbonerna med sina vita liljor) kände sannolikt inte till mer om restaurangen än giljotinen.

I Paris fanns under 1700-talet ett stort antal aristokratiska hushåll, som utvecklade en ceremonios fägring i sina palats. Här var det en självklarhet att praktiskt taget varje dag eller om huset av någon anledning inte förmådde – ett par gånger i veckan, serverade supé som öppen taffel för ett oförutsägbart antal gäster. Etiketten föreskrev att var och en som presenterats och blivit mottagen i familjen kunde komma till supén och delta i det efterföljande obligatoriska hasardspelet.

Att hålla dagliga kalas för mellan femtio – hundra personer hade aldrig varit möjligt att genomföra utan en *chef de cuisine* – kökschef. Att arbeta som kökschef i de förrevolutionära förnäma husen krävde en person som inte bara kunde konsten att organisera en stor skara tjänare, ansvara för dagliga inköp och inte minst vara en verkligt kunnig kock. Krav och fordringar som la grunden till en mycket skicklig yrkeskår.

När revolutionens otäckning, den nitiske allmänne åklagaren Fouquier Tinville på 1790-talet satte fart på giljotinen, blev det alltför riskfyllt för den rika aristokratin att stanna i Paris. I rask takt stängdes portarna i alla högaristokratiska hus på Faubourg Saint-Germain. De vackra Parispalatsen övergavs och de förnäma penningfurstarna emigrerade för att rädda sina huvuden, som Fouquier-Tinville var ute efter. Kökscheferna med sina staber som tjänat de rika, blev till följd av samma revolution arbetslösa. Men fann snart råd; de kunde slå mynt av sina yrkeskunskaper för att livnära sig. Så föddes restaurangen!



En skön dam i kassan var ett sätt att locka gäster. Kassörskan hade samma centrala roll på restaurangerna i Paris ända in på 1950-talet. Bilden tyder på att restaurangen av allt att döma låg i Palais Royal, där åskådare nyfiket kunde titta in genom fönstren på den nya företeelsen. Där ligger än i dag legendariska Restaurant Grand Vefour och det sägs att det var där revolutionen planerades.

Platsen man valde för att öppna sina små näringsställen låg i trakterna runt Palais Royal. Här fanns revolutionens inofficiella nöjescentrum, omdöpt till Palais Egalité av dess ägare, hertigen av Orleans. I intimt inredda lokaler bjöds gästerna att vid enskilt bord själva komponera sin måltid efter behag. Matsedlarna var som regel omfattande, skrevs för hand och måltiderna serverades på angivna tider.

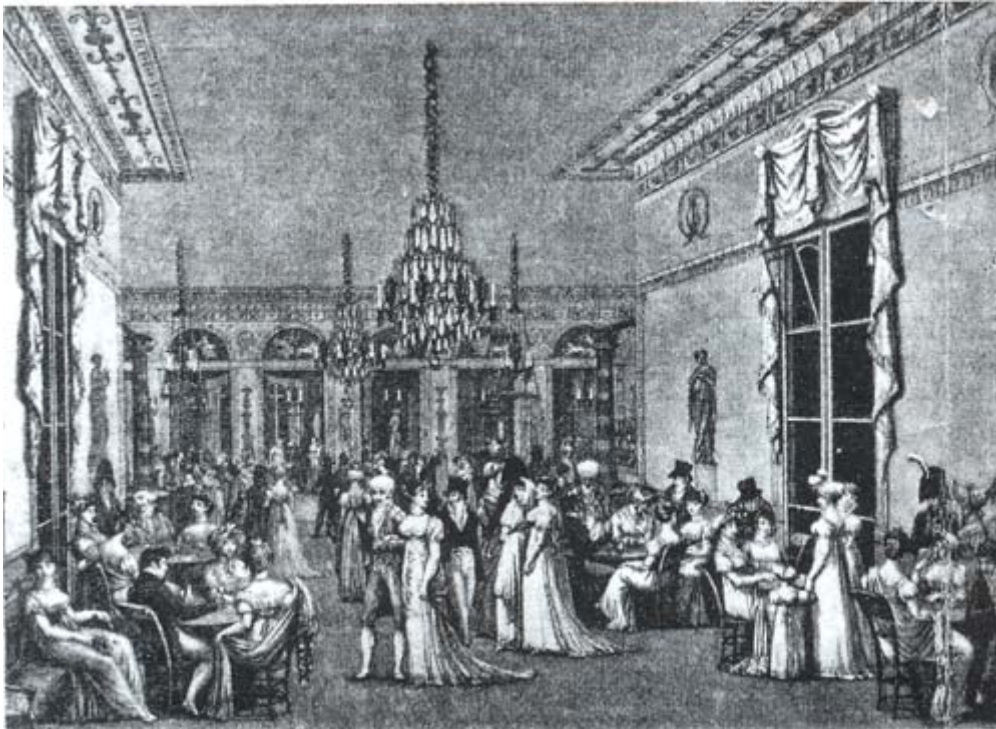
På Rue de Richelieu låg sedan 1782 *La Grand Tavern de Londres* under ledning av den berömde kocken och kokboks författaren Antoine de Beauvilliers (*L'Art du Cuisinier*, 1814). Det sägs att tavernan var en av Paris förnämsta näringsställen i över femton år. Beauvilliers publicerade tillsammans med ämbetsbrodern Marie Antoine Carême, klassikern *La Cuisine Ordinaire*. För övrigt var Beauvilliers och Carême övertygade om att kokkonsten uppnådde sin höjdpunkt på 1800-talet och räknade sig som fäder till våra dagars franska gastronomi.

De nya näringsställen uppskattades bl. a. av konventets medlemmar vilka till stor del kom från landsorten, som nu kunde äta middag när det passade deras parlamentariska arbete. Höll exempelvis Robespierre tal i konventet eller i Jacobinklubben kunde det vara livsfarligt (man kunde bli halshuggen) att avlägsna sig under talet. Vid sådana tillfällen fick man vänta med måltiden tills den mäktige talat färdigt. Säkert smakade det att stilla hungern och avnjuta de kulinariska finesser som ställenas innehavare presterade hos *Véry*, *Legacque* eller någon annan framgångsrik restauratör (före detta kökschef).

Den förste att officiellt mynta ordet restaurant lär ha varit buljonghandlaren A. Boulanger, som 1765 satte upp skylten *Boulanger débit des restaurant divins* (Boulanger erbjuder gudomliga restaurerare/äterställare) på Rue de Pouille (Poulier), numera Rue de Louvre.

Under terrorns blodiga dagar växte restauranger upp som svampar ur jorden lite varstans i Paris. Snart började påhittiga restauratörer inreda små *chambres séparées*, i vilka ”medborgaren” kunde ta med sig sköna och älskliga ”medborgarinnor”. Exempelvis till *Restaurant Lapérouse*, 51 quai des Grands Augustins (en gång trestjärnig), som omvandlade hotellrummen till *chambres séparées*. Vida omtalat för de sköna damernas rispor på fönsterglasen, där de testade sin uppvaktande kavaljers gåva – diamantringen.

Männen klädde sig i enlighet med tidens mode i blå frack med vitdrandiga byxor (trikolorens färger). På restaurangen togs man emot av en ”vanligt” klädd garçon, med en handskriven matsedel i beredskap. En lång ”huggare” fylld av kolumner med kalla och varma rätter, vin, sprit och andra drycker.



Den här restaurangen hette Frascati där man dansade kvällstid och var mycket populär bland societeten under kejsartiden. När sällskapslivet kom igång efter stora revolutionen och konsulatet, utbröt danspassion i Paris och det blev fart på balerna i de kända privathotellen.

Revolutionen medförde en delvis ny vokabulär där allmänheten titulerades medborgare och språket mindre krystat. Om gästen exempelvis valt en *steak à la maison*, hördes le garçon ropa – medborgare vi har er på grillen! Hade däremot en ålgröta beställt kunde han säga – medborgare, vi håller på att få er! Så kunde det låta med den tidens språkbruk.

Kanske någon undrar hur mycket en middag kostade, då det var ont om mynt. Självklart var priset beroende på vilken lokal man valde. Hos restauratören, monsieur *Portal* på *Au Caveau du Palais Egalité*, serverades en riklig måltid för 1 franc, 80 centimes. Lite mer - 2 fr. 25 cm. kostade soppan, samt fyra rätter, dessert och en halvflaska vin *Chez Bernard*. Billigare kunde man komma undan i området kring hallarna, där *le chef Martin* i närheten av hallarna serverade rätter för 40 centime. Folkligare och som helhet billigare var det på de så kallade *les guinguettes* (små utvårdshus) och *les marchands de vin* – vinförsäljarna som erbjöd både enklare och finare viner. De serverade också enklare och gott lagade rätter på vanliga träbord. En berömd guinguette låg vid Chaussé du Maine och hette *Moulin Janseniste* (efter kvarterets katolska väckelserörelse). Där kostade en middag hela 3 franc, vilket troligen berodde på det centrala läget.

Ett annat ställe hette *Guinguette de la Gaieté* (det gladlynta), låg i närheten av Marsfältet där militärskolans soldater, arbetare och traktens vänliga damer höll till. Här och på andra guinguettes var priserna blygsamma, en flaska vin kostade 50 – 75 centimes.

För dagens uteätare verkar 1790-talets vardagsmåltider bastanta. Vi får inte glömma att matvanorna förändrades i och med revolutionen. Före revolutionen åt man frukost klockan nio, middag klockan tolv och supé först vid midnatt. Under revolutionen åt man *petite déjeuner* (liten frukost) på morgonen, *dejeuner* mitt på dagen, *diner* (middag) serverades kl. 6 och två på natten intogs *une bagatelle* (en småsak).

Revolutionstidens restaurang framsprungen ur de populära guingetterna och 1790-talets första intima restauranger växte fram till lyxrestauranger, som lockade turister från hela världen.

Gösta Nordén f. d. Restauratör



De folkliga krogarna kallades *Les Guinguettes*. På vissa kunde man dansa, som synes gick det ibland livligt till. Här är musiken placerad på en estrad uppbyggd på tunnor. Kassörskan som uppmärksamt följer gästernas förehavanden är yppig och mindre skön. I förgrunden tycks en gäst falla pladask, tappar sin hatt och flaskor. Lägga märke till människans hattar, som är revolutionens mode.