

*.. A quelle époque se sont ouverts les premiers restaurants ?*

Mais restons simple et pratique, le restaurant est un lieu où on sert avant tout un bouillon de viande « le restaurant », ce bouillon est considéré à l'époque comme indispensable à la santé (au même titre qu'aujourd'hui les légumes et les fruits).

Le établissement portant le nom de restaurant est sans doute l'établissement d'un certain Boulanger, qu'il inaugura, en 1765 rue des Halles à Paris. Au-dessus de sa porte, une enseigne indiquait « Boulanger débite des restaurants divins ».

M. Boulanger ayant élargi sa gamme se retrouva en procès avec les traiteurs et les charcutiers qui bénéficiaient du monopole de fabrication, de distribution de certain mets.

Le premier restaurant « moderne » fût sans doute le « Café de Chartres », crée par le prince d'Orléans, lors de la création de son projet immobilier autour du Palais Royal, dans ce projet on offrait aux personnes des théâtres, des boutiques, des appartements modernes.

La modernité du café de Chartres, aujourd'hui du Grand Véfour est dans l'offre individuelle de plats et de tables à la clientèle, ensuite comme dans les cafés, les mets disponibles sont inscrits sur une ardoise ainsi que le prix à la portion.

Cette méthode de vente est révolutionnaire pour l'époque, bien souvent les aubergistes, les taverniers ou les personnes offrant des tables d'hôtes établissaient une addition à la « tête du client ».

*.. Quels étaient les horaires des habitudes alimentaires de la bourgeoisie aux 18e et 19e siècles ?*

Les horaires des repas aux 18e et 19e siècles sont :

- 8 heures > petit déjeuner
- 10 heures > collation
- 12 heures > déjeuner
- 16 heures > goûter
- 20 heures > dîner
- 23 heures > souper