



Долгое время “высокая кухня” оставалась привилегией знати, богатейших людей страны. Однако после Французской революции, когда обрушилась империя, повара, прежде готовившие для императорского стола и аристократов, стали открывать собственные маленькие ресторанички. Кухня стала демократичнее: народные региональные блюда Франции внесли в изысканный репертуар новую ноту. По-прежнему экспериментируя, развиваясь и привнося в свою работу фантазию и творчество, повара воспитали из обычных французов нацию гурманов. С другой стороны, революция невольно поспособствовала мировой славе французских кулинаров: многие модные повара вынуждены были покинуть страну, опасаясь политических гонений.

К концу XVIII века французы поставили гастрономию на научную основу. Ансельм Брийа-Саварин - французский общественный деятель - депутат, мэр и судья - и тайный автор первого теоретического труда по кулинарии “Физиология вкуса” описал основы рационального питания, разработал нормативные правила гастрономии, ввел в бытовой обиход понятие “вкус”. Его современник Антоним Карем (долгое время, кстати, работавший в России) впервые указал на роль химии в кулинарии и ввел такую естественную сегодня вещь, как точные весовые дозировки в рецептах блюд.

Окончательное возведение гастрономии в ранг научной дисциплины произошло уже в XXI веке, когда во Франции был создан первый в мире гастрономический университет. Его цель - сохранить и приумножить традиции французской кухни, объявленной национальным достоянием. Университет позиционируется как “кулинарный Гарвард”, где французские и иностранные студенты изучают искусство гастрономии и историю французской кухни. После обучения им выдаются дипломы, соответствующие окончанию университетского курса.