

Historia de la restauración



Contenidos



- La restauración: concepto.
- Recorrido cronológico.



Presidencia
francesa

Concepto



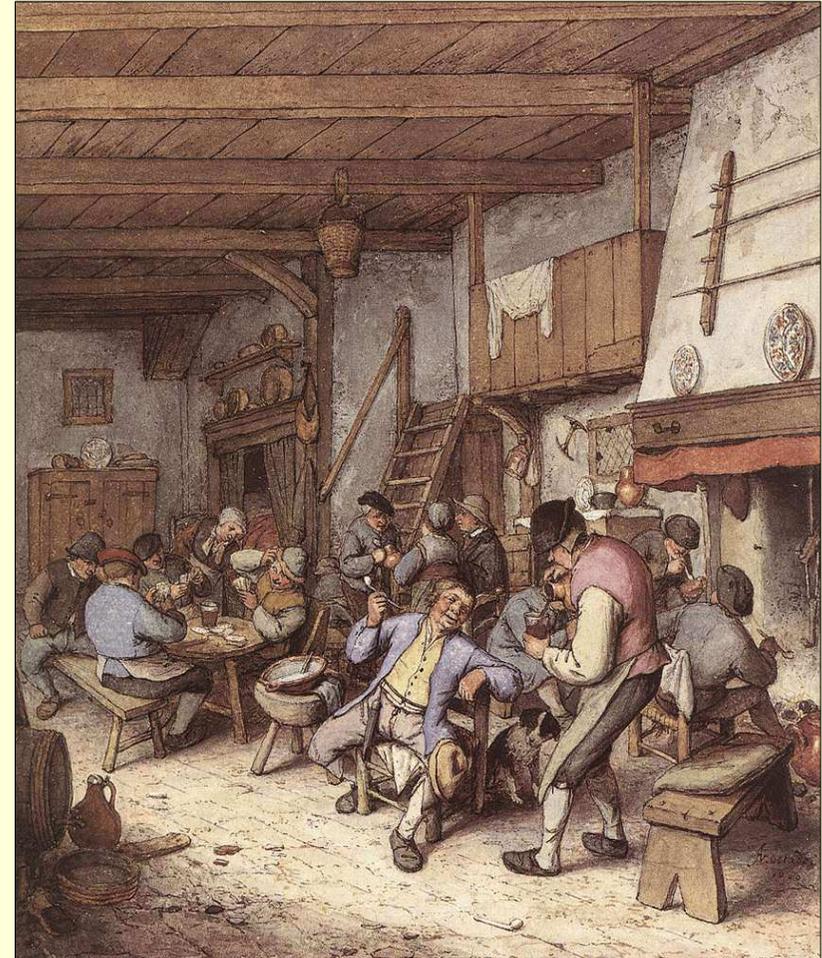
- La restauración o food-service es la actividad empresarial dedicada a la elaboración y servicio de comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local de producción, o fuera.
- Las empresas restauradoras integran recursos económicos, materiales y humanos gestionados mediante sistemas de trabajo o protocolos establecidos para obtener beneficios.
- La restauración nace como respuesta a las necesidades fisiológicas básicas y también sociales de las personas.



Historia de la restauración



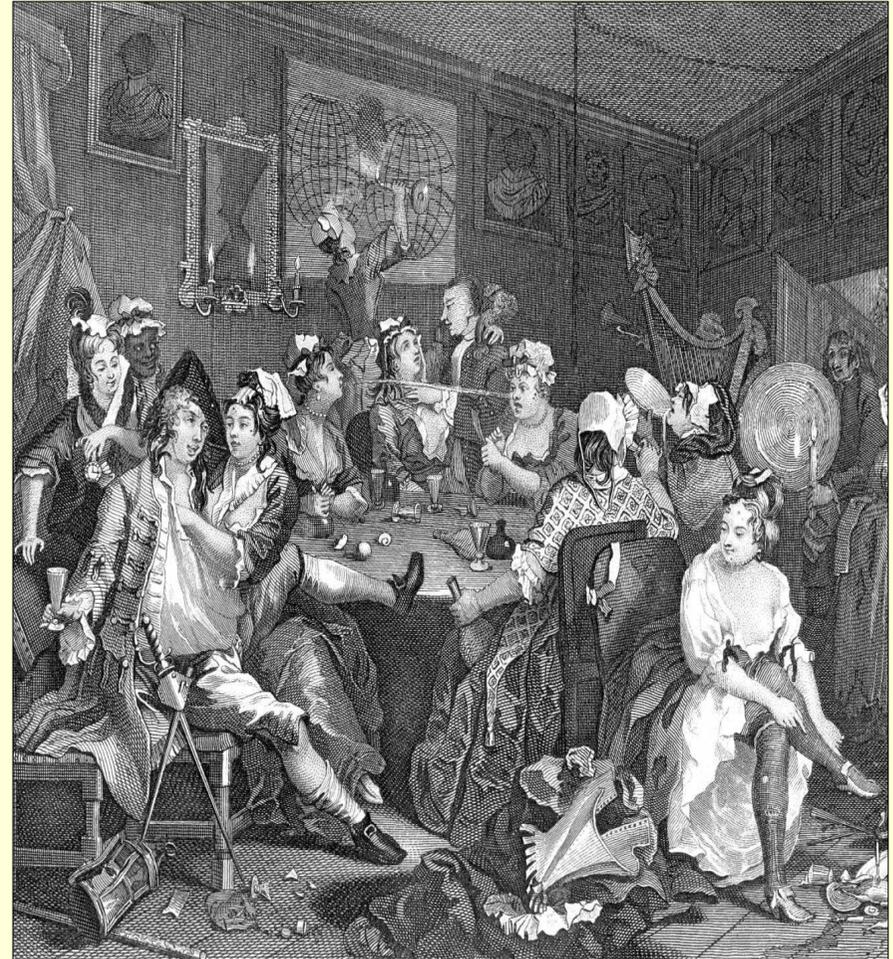
- La “profesionalización” de la hospitalidad comenzó en la Antigua Roma cuando surgen las primeras tabernas, que daban comida y bebida, y las primeras posadas que ofrecían cama a transeúntes y peregrinos a cambio de unas monedas.
- Tabernas y posadas son antecesoras de los restaurantes y hoteles actuales.



Historia de la restauración



- En la E.M. vuelven a aparecer estos establecimientos pero es en el s. XIV cuando se consolidan, surgiendo gremios y leyes que regulan sus actividades y precios.
- En el XVI, con el desarrollo del comercio inglés, aparecen infinidad de tabernas y posadas a lo largo de las principales vías terrestres y fluviales por las que se desplazan personas y mercancías.



Historia de la restauración



- En el XVII, las posadas con habitaciones compartidas ya tienen amplios patios donde cobijar a las caballerías de refresco para las diligencias y donde se celebran fiestas nocturnas y representaciones teatrales.
- Reyes y nobles ya cuentan con su propio servicio de comidas y bebidas.



Historia de la restauración



Escena nocturna en el patio de una posada medieval.



Historia de la restauración



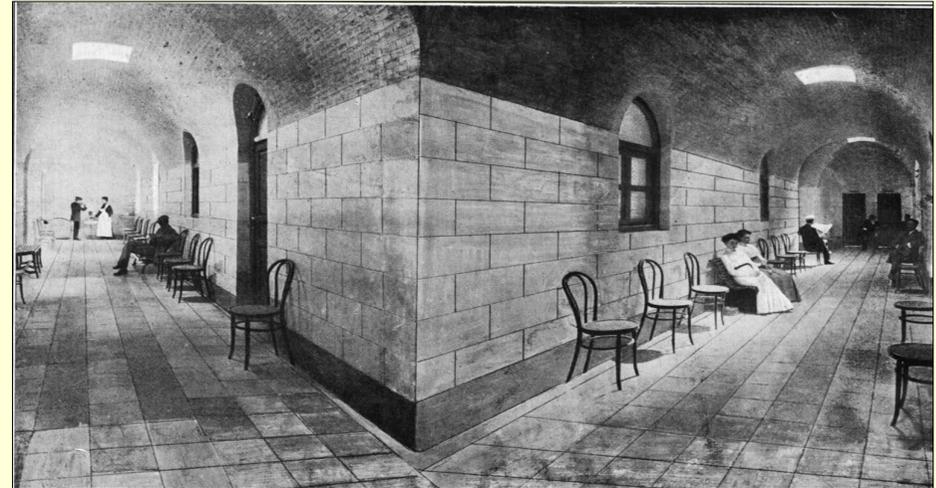
Fiesta medieval de los nobles



Historia de la restauración



- En el XVIII se desarrollan las instalaciones de recreo como los baños termales, en principio con fines terapéuticos, aunque con el tiempo se convirtieron en lugares de reunión social y vacaciones para la alta sociedad.
- Aparece en este momento una nueva tipología de cliente adinerado que viaja, duerme, come y bebe por ocio, no trabajo.



Balneario de Panticosa

© DE PANTICOSA. — Casa de Embeladores

Historia de la restauración



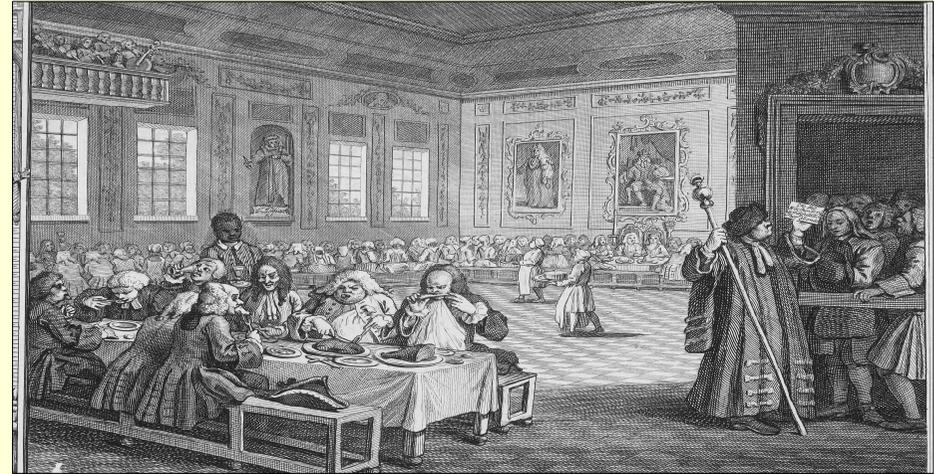
- A finales del XVIII, debido a la creencia popular en las propiedades curativas de los baños de mar, se construyen los primeros hoteles y albergues de la época en puertos y playas.



Historia de la restauración



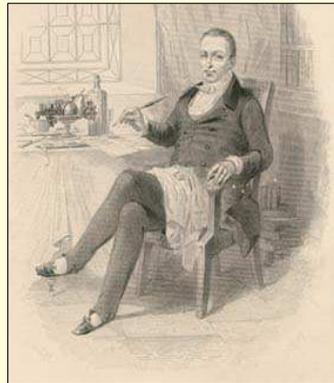
- También en ese tiempo se celebraban copiosos banquetes reales y políticos cuya ostentación de riqueza y poder era evidente.
- Paralelamente se desarrolla la exclusiva restauración doméstica, muy estricta y disciplinada, en las casas de la aristocracia y de la nobleza europea, origen de la alta restauración.



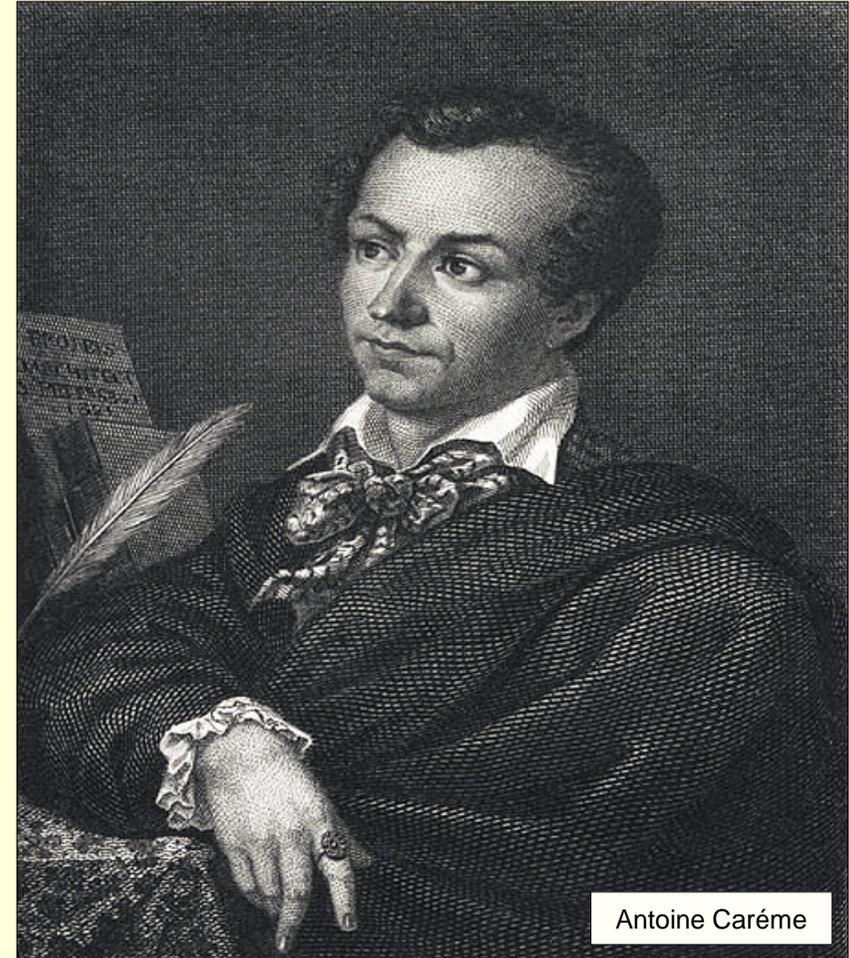
Historia de la restauración



- Políticos, juristas, arquitectos y otros personajes ilustres franceses escriben tratados de gastronomía o dan nombre a elaboraciones culinarias: Bechamel, Rossini, Chateaubriand, Enrique IV, Choron, Colbert, Condé, Contí, Cumberland, Chantilly, Mirabeau, Mornay, Parmentier, y tantos otros.



Brillat Savarin



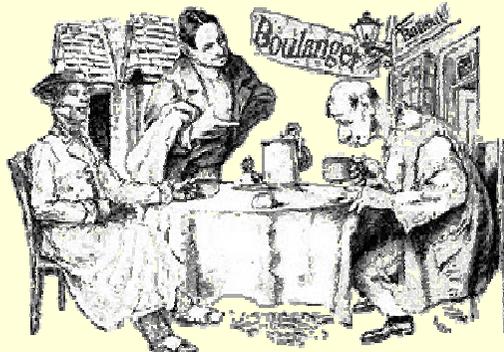
Antoine Carême

Historia de la restauración



- En 1765 Pierre Boulanger se presenta como el primer “restaurador” popular cuando ofrece comida y bebida en su local a los peregrinos del camino de Santiago con el siguiente cartel:

“Venid a mí todos aquellos con el estómago desfallecido y yo os restauraré”.



“Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos”

Historia de la restauración



- La Revolución Francesa de 1789 provoca el despido de cocineros, mayordomos y amas de llaves que hasta entonces habían trabajado en palacios y para las grandes casas de la nobleza y la aristocracia.
- Este personal, muy cualificado, comienza por su cuenta a organizarse profesionalmente.
- Nacimiento de la alta restauración.



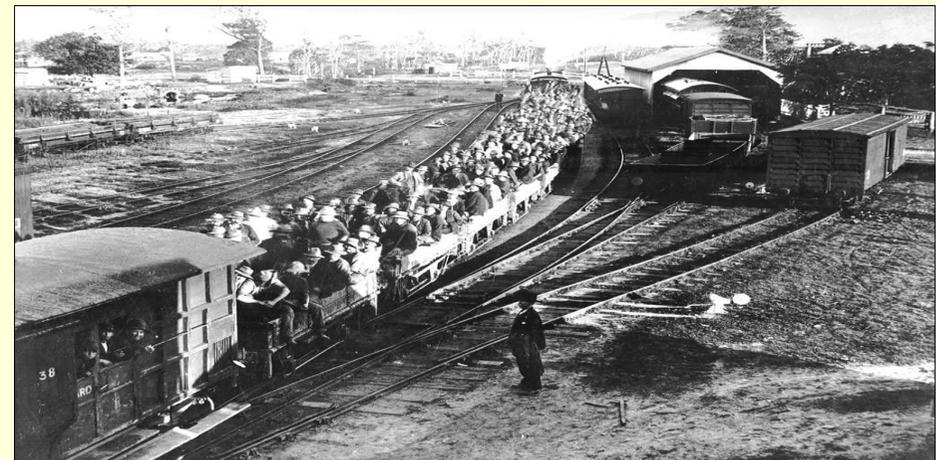
Historia de la restauración



- En el XIX la aparición de la locomotora y la extensión de las vías férreas desarrollaron la economía de ciudades costeras, poblaciones industriales y otras fronterizas aumentando las necesidades de comida, bebida y alojamiento.
- Los trabajadores utilizaban el tren para ir a las fábricas y también a lugares de vacaciones. Se edifican miles de pensiones y hoteles para las clases bajas y medias.



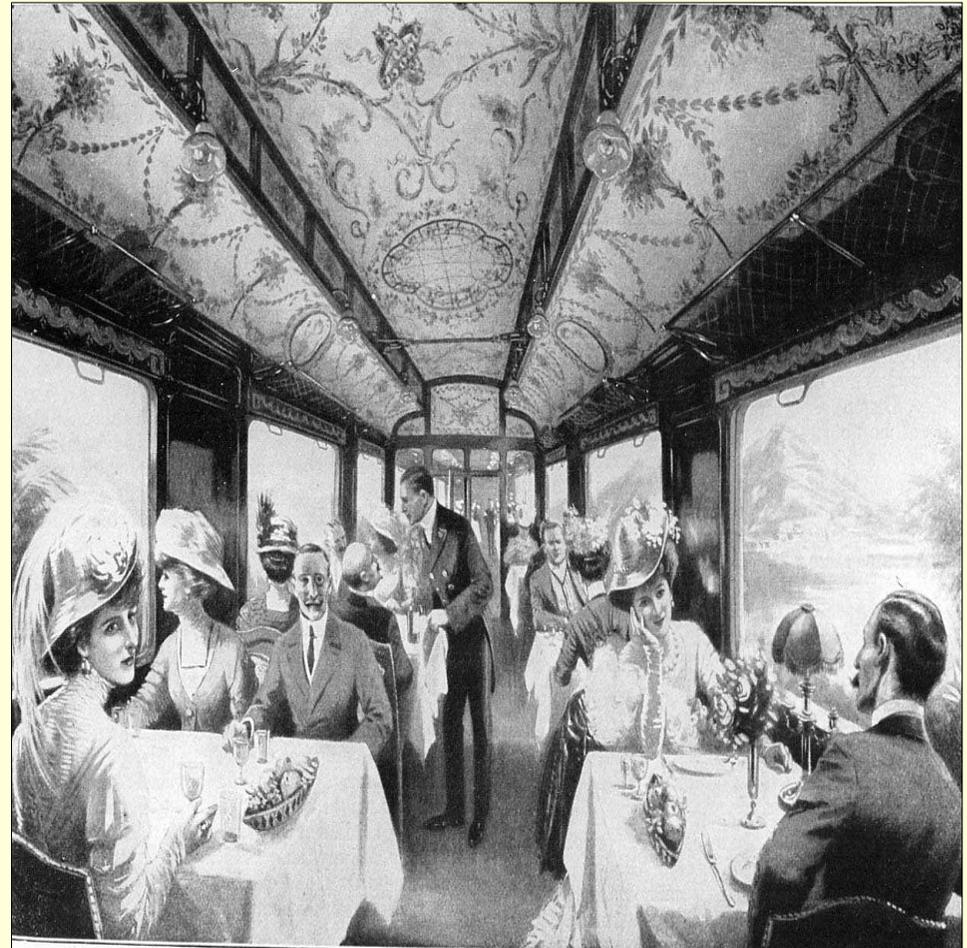
Estación-Hotel Internacional (Canfranc)



Historia de la restauración



- A finales del XIX el Orient Express (París-Constantinopla), uno de los trenes más lujosos del mundo, ya contaba con su propio servicio de restauración para millonarios burgueses y miembros de la aristocracia europea.

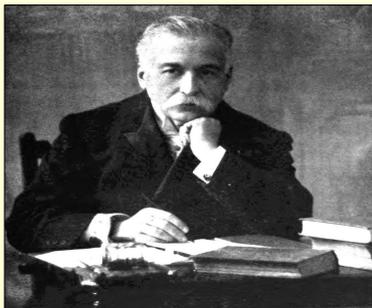


Servicios de Restauración---(© abz)---16

Historia de la restauración



- Entre el XIX-XX aparecen los grandes hoteles de lujo como el Savoy de Londres o el Ritz de París que ofrecían sus servicios de máxima categoría a los clientes más pudientes.
- El personal de estos hoteles marca el inicio de una nueva corriente: la restauración académica francesa.



Auguste Escoffier



HOTEL RITZ (PARIS)

Servicios de Restauración---(© abz)---17

Historia de la restauración



- En el XX, el auge del automóvil y el avión facilita el transporte masivo de personas y mercancías a nivel mundial lo que obliga a la industria turística a construir infinidad de establecimientos y locales dedicados al servicio comidas, bebidas y alojamiento.



CÁTERING AÉREO

Historia de la restauración



En la España de los años 50:

- Surgen las tascas, cantinas y bares para el proletariado.
- Nacen los cafés para las clases medias, poetas y bohemios.



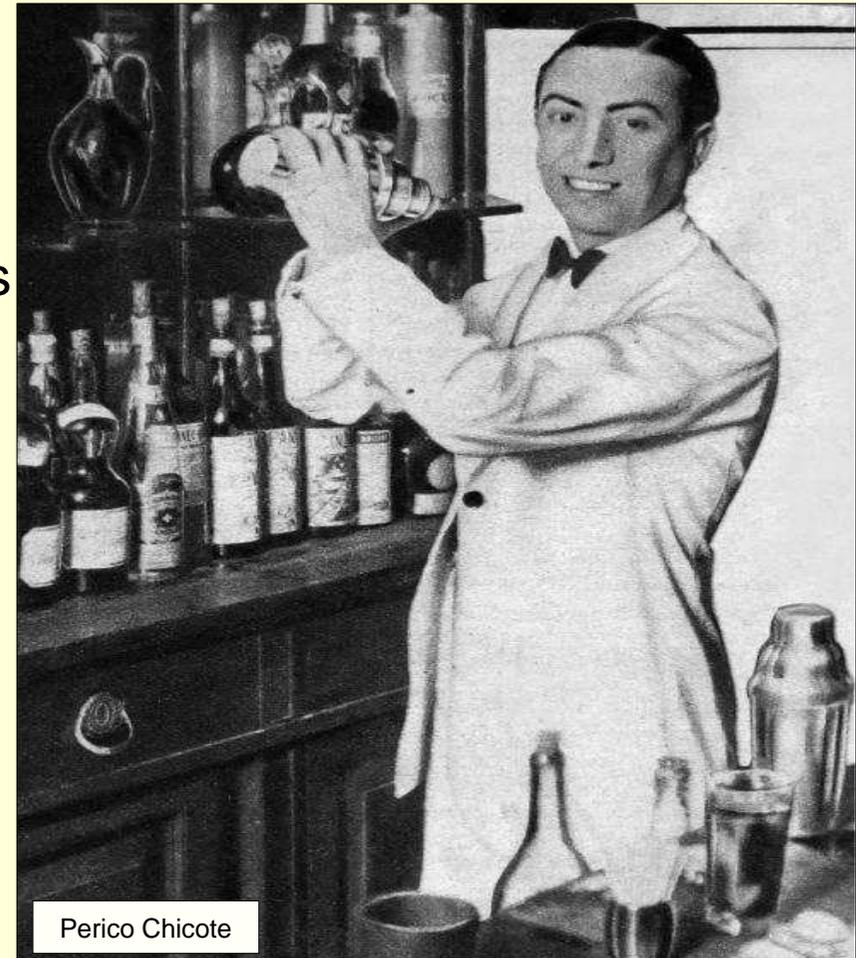
CAFÉ DE LA ÉPOCA (ÓLEO)

Servicios de Restauración---(© abz)---19

Historia de la restauración



- Aparecen los bares americanos importados de EE.UU., en plena ley seca, para la sociedad española más selecta y exclusiva de la época, donde se degustaban exóticas combinaciones en un ambiente de lujo y glamour con espectáculos en vivo.



Perico Chicote

Historia de la restauración



- Los bares americanos de antaño se han convertido hoy en pubs, salas de fiestas, discotecas y los piano-bares.



Historia de la restauración



- Aparecen las cafeterías como una fórmula combinada entre el bar y el restaurante.



Historia de la restauración



- El boom turístico español de los 60 fomenta la edificación de los macrohoteles de costa lo que supone la profesionalización definitiva de bares, cafeterías y restaurantes de hotel para clientes extranjeros.



BENIDORM

Historia de la restauración



En la actualidad:

- Las tabernas medievales surgidas hace siglos se han convertido en mesones, ventas, casas de comidas, comedores y restaurantes de lujo influenciados por la gastronomía “tecno-emocional”.



Historia de la restauración



Hoy, las posadas romanas se han transformado en fondas, pensiones, hostales, hoteles, moteles y otros establecimientos hoteleros.



BENIDORM

¿Spain is different?



Manga del Mar Menor



Hotel de lujo de la época



Hotel de lujo de la época



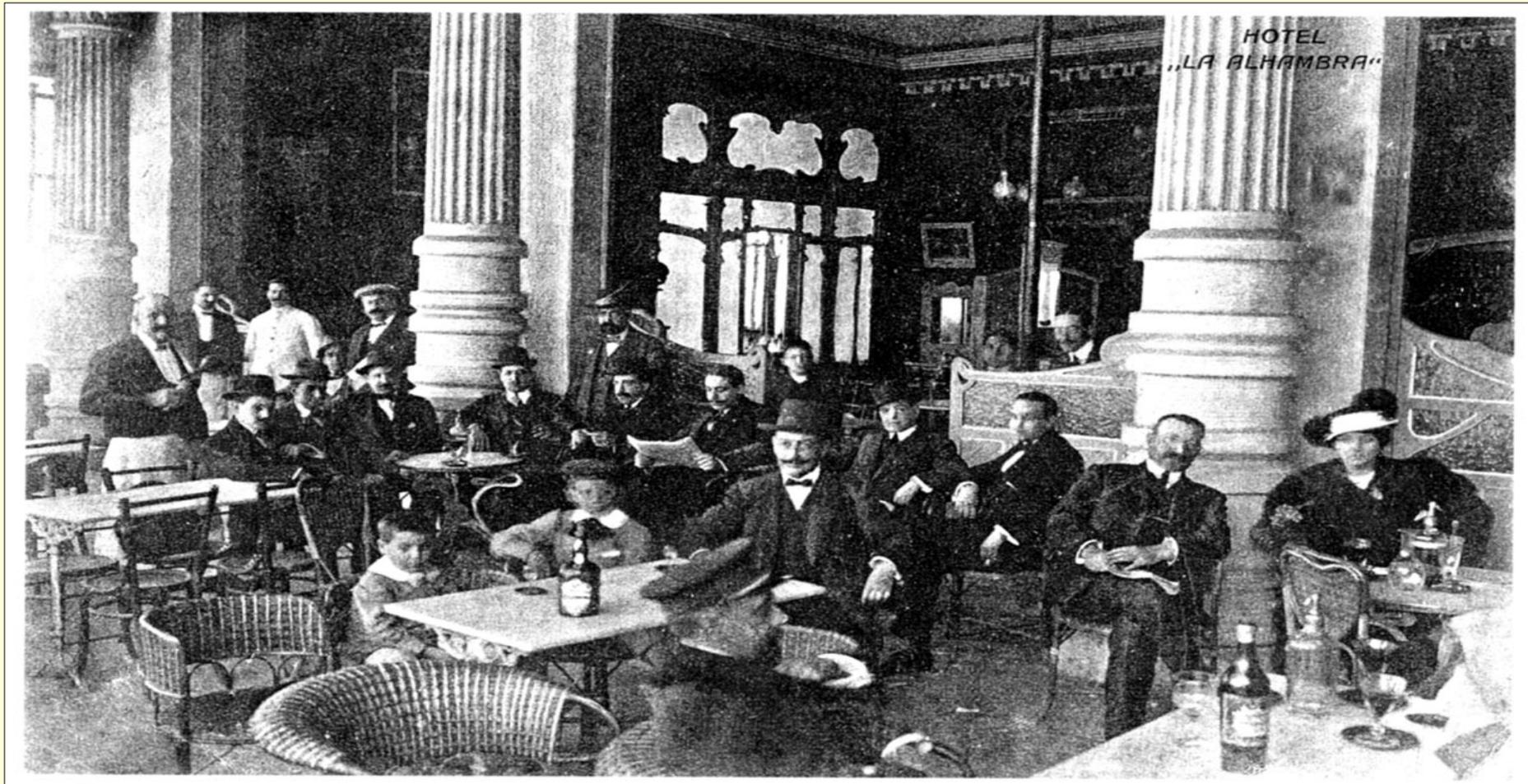
Hotel de lujo de la época



Bar español de la época



Café de la época



Restaurante años 50

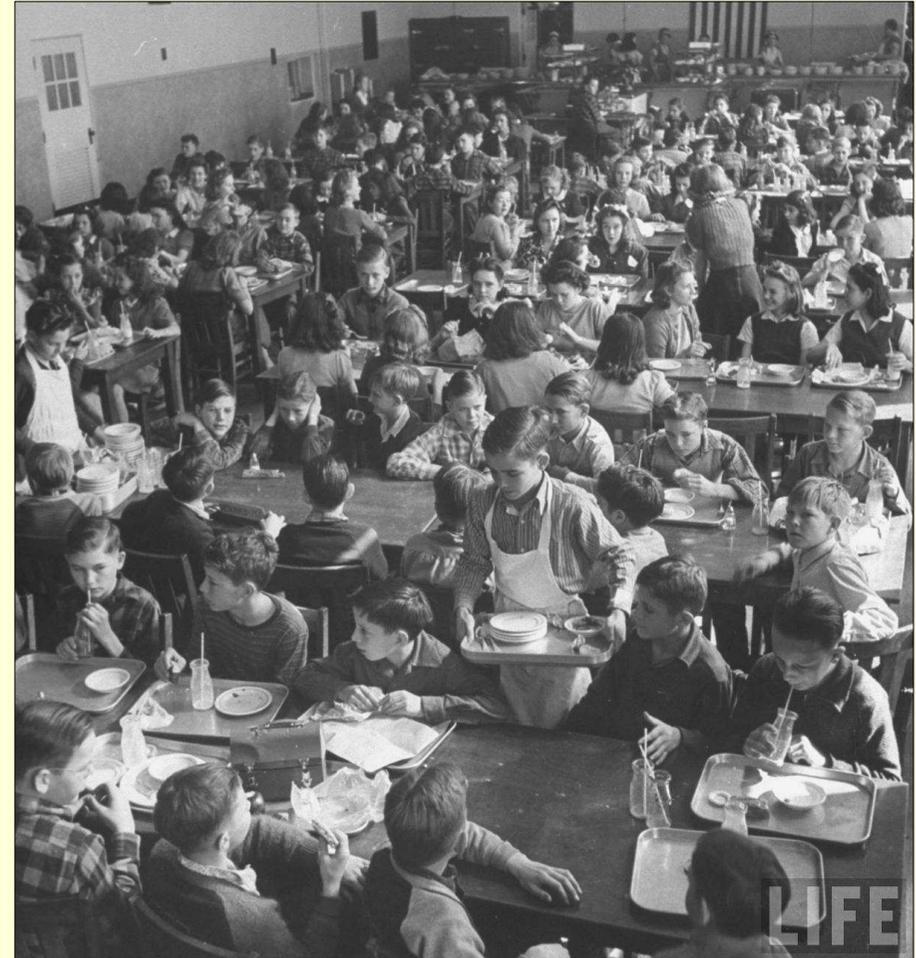


Historia de la restauración



LIFE

Historia de la restauración



Historia de la restauración



Piano Bar de crucero



Piano Bar de crucero



Piano Bar en yate





¡Gracias por su atención!

Presentación realizada por Antonio Barraguer Zanuy.
P.T.F.P. (Servicios de Restauración).
Aragón.