

Новое время (XVIII-XIX вв.)



Новое время – XVIII в. Средства размещения в Европе

Прототипы современных гостиниц возникают только во второй половине XVIII в.

Одна из первых гостиниц в Европе «Отель Генриха IV» была построена в Нанте во Франции в 1788 г. и включала в себя 60 койко-мест.



Новое время – XVIII в. Средства размещения в Европе

Наилучшим образчиком староанглийской гостиницы служит почтовая гостиница, которая процветала в XVIII – начале XIX вв.

Эра почтовых карет в Великобритании получила свой размах в 1784 г., когда парламент уполномочил кареты перевозить правительственную почту.



Новое время – XVIII в. Средства размещения в Европе

Примерно в то же время была предпринята первая попытка классификации гостиниц.

В Берлине, насчитывавшем в то время около 130 тыс. жителей, было 9 постоянных дворов 1-го класса, из которых два уже назывались отелями, 10 постоянных дворов 2-го класса и 13 – 3-го класса.



Новое время – XVIII в. Средства размещения в Европе

Английские таверны и постоялые дворы со второй половины XVIII в.

и по 1825 г. имели репутацию лучших в мире.

Высокие стандарты обслуживания и чистоты помещений сначала появились в Лондоне, затем распространились на остальную часть страны.



Новое время – XVIII в. Средства размещения в Европе

Путешественники часто передавали друг другу информацию о самых лучших предприятиях гостеприимства.

Один из первых путеводителей того времени назывался **The Pilgrim's Guide** («Путеводитель путешественника»), в котором были собраны данные начиная с XVIII в.

Первые путеводители выглядели как собрание писем, случайных заметок, мнений и советов. Большинство таких путеводителей были написаны по-латыни.

Сэр **Френсис Бэкон** написал сочинение «О путешествии», которое является одним из первых письменных путеводителей в современном смысле.

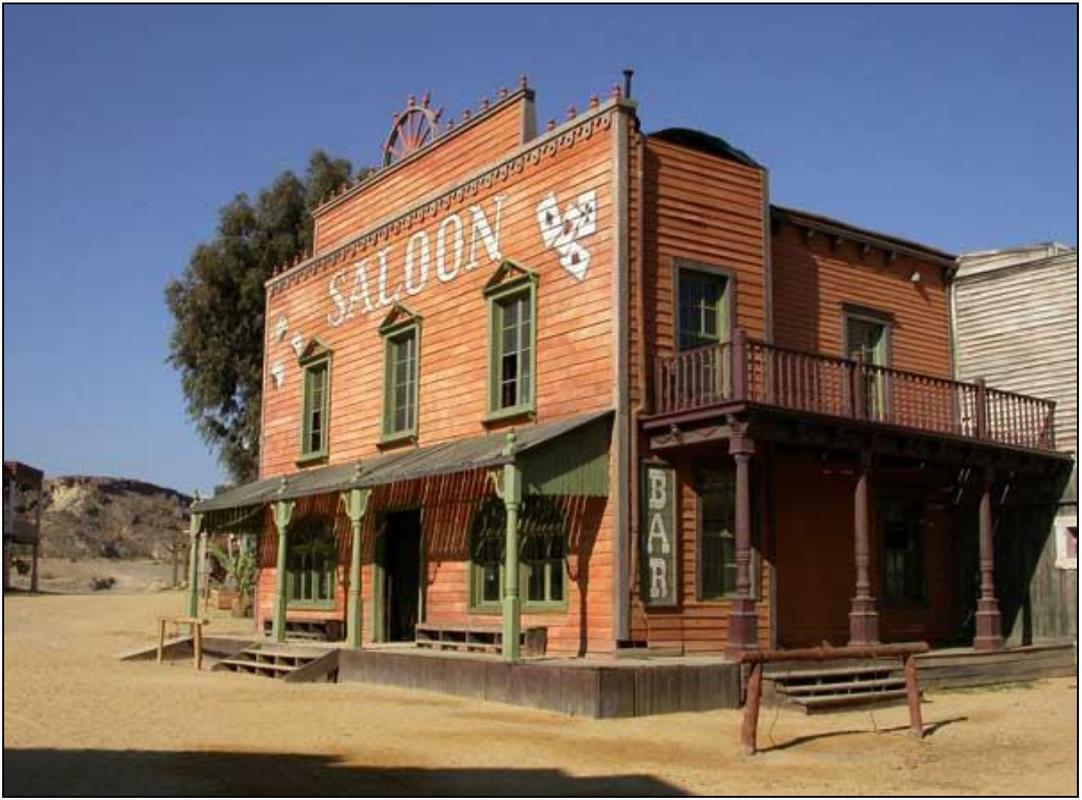
Новое время – XVIII в. Средства размещения в Европе

«Золотой эрой путешествий» можно назвать вторую половину XVIII в. до Французской революции и изобретения железной дороги.

Великий тур (Grand Tour) по европейскому континенту был неотъемлемой частью образования молодых людей из наиболее знатных и состоятельных семей.



Начало американской индустрии гостеприимства



Колонисты

Первые англичане, вступившие на земли американского континента, принесли с собой тот опыт строительства и управления тавернами и постоялыми дворами Англии, который был накоплен за многие столетия предшествующей истории.



Постоялые дворы в Америке

Первый постоялый двор (INN) на Американском континенте был открыт **в 1607 году.**

С точки зрения архитектуры, расположения, предлагаемого обслуживания американские постоялые дворы и таверны во многом напоминали европейские, незначительно отличаясь (например, при размещении людей здесь отсутствовала дискриминация).



Таверны в Америке

На ранних стадиях развития страны таверны играли значительную роль. Первые таверны были открыты в жилых домах и предлагали широкий ассортимент блюд. **Перечень готовых блюд указывался в комплексных меню «хозяйский стол».**



Таверны в Америке

Одна из первых таверн была открыта в Бостоне в 1634 году Самуелем Кол. Бостонские таверны были названы Патриком Генри «свечами свободы», так как таверны «Зеленый Дракон» и «Гроздь винограда» были местом встреч «сынов свободы» во время Американской революции. *«Бостонское чаепитие» было спланировано в «Зеленом драконе».*

В Джеймстауне (штат Джорджия) была таверна уже в первые годы колонизации.

Первая из известных американских таверн “Stadt Huys” была открыта голландцами в Новом Амстердаме (Нью-Йорк) в 1642 году.

В 1656 году в Массачусетсе был принят закон, по которому каждый город в колонии должен иметь таверну или выплачивать штраф.

В 1670 году в Бостоне было открыто первое кафе (coffee-house).

Знаменитая таверна «Fraunces Tavern», где Джордж Вашингтон произнес свое прощальное слово, действует до сих пор.

Таверны в Америке

С этого времени таверны стали **центром общественной жизни, местом встреч для солдат и бизнесменов**. Они процветали не только в городах, но и вдоль больших дорог и особенно на перекрестках.

Таверны в Америке являлись **местом неформальных встреч, местом для обсуждения политических событий** за кружкой эля.

Владели и управляли тавернами **представительные граждане, находящиеся в курсе всех местных событий**. Они были посетители, хозяин или управляющий вместе с ними.



Появление американской кухни

По мере роста населения Америки стране требовалось все больше постоянных дворов и таверн.

С ростом числа таверн их повара все больше заимствовали идеи и рецепты из европейской кухни, частично меняли их, и постепенно начала складываться **американская кухня.**



Новое время – XVIII в. Гостеприимство в Америке

По мере того как колонии разрастались из разрозненных поселений в крупные города, у людей появлялось все больше поводов для путешествий и, соответственно, росла необходимость в заведениях, обслуживающих их.

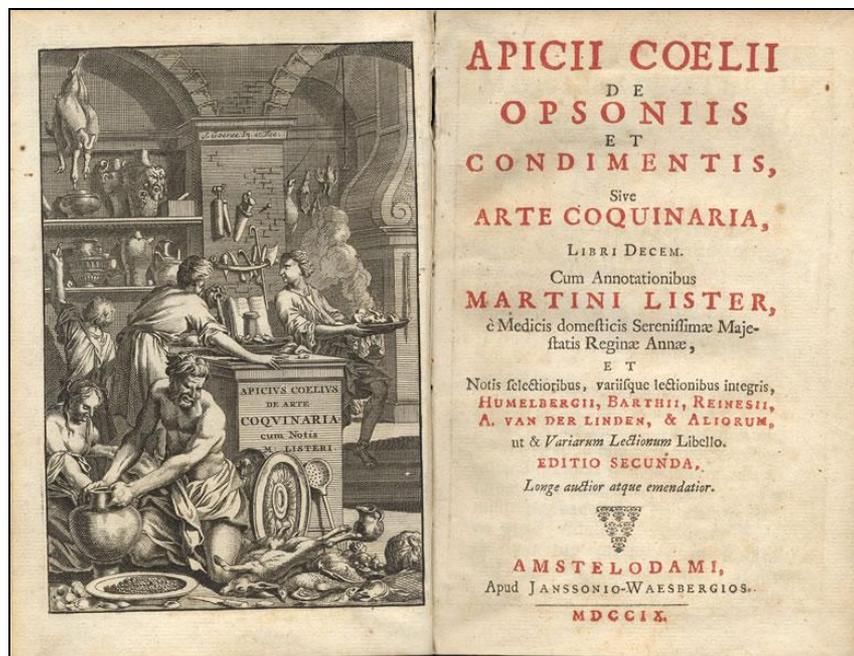
В 1740 году в Америке из Бостона начали ходить первые рейсы, пассажиры которых становились клиентами придорожных постоялых дворов и таверн.



Новое время – XVIII в. Гостеприимство в Америке

В 1742 г. в США появляется первая кулинарная книга. Это была переизданная книга госпожи Смит «Полная книга домашней хозяйки»

В 1798 г. была издана чисто американская поваренная книга Амелии Симмоне под названием «Американская кухня».



Новое время – XVIII в. Гостеприимство в Америке

Первым зданием в Америке, построенным в 1794 году специально как отель, стал City Hotel («Сити-отель»), открытый в Нью-Йорке на Бродвее.

До этого времени владельцы гостиниц превращали свои дома в отели.

City Hotel в действительности был гостиничным предприятием нового поколения, построенный исключительно с целью обслуживания клиентов. Отель имел 73 комнаты (считался огромным). Все помещения для отдыха и принятия пищи носили коммунальный характер.

Интересно отметить, что первым небоскребом в Нью-Йорке был Adelphi Hotel – шестиэтажное здание.

Новое время – XVIII в. Влияние Французской революции на развитие кулинарии

Великая французская революция (1789-1799) произошла примерно в то же самое время, как американские колонии начали войну за свою независимость.

Кроме всего прочего, Французская революция способствовала изменению направления развития кулинарных вкусов человечества.



Новое время – XVIII в. Влияние Французской революции на развитие кулинарии

М.Буланже, отец современного ресторана, в 1765 г. открыл круглосуточную таверну на улице Баель в Париже.

Ресторан (от лат. «**restaurabovos**» - «восстановление») произошел от названия главного блюда во французских тавернах – супа.

Le restaurant divine – превосходно укрепляющий

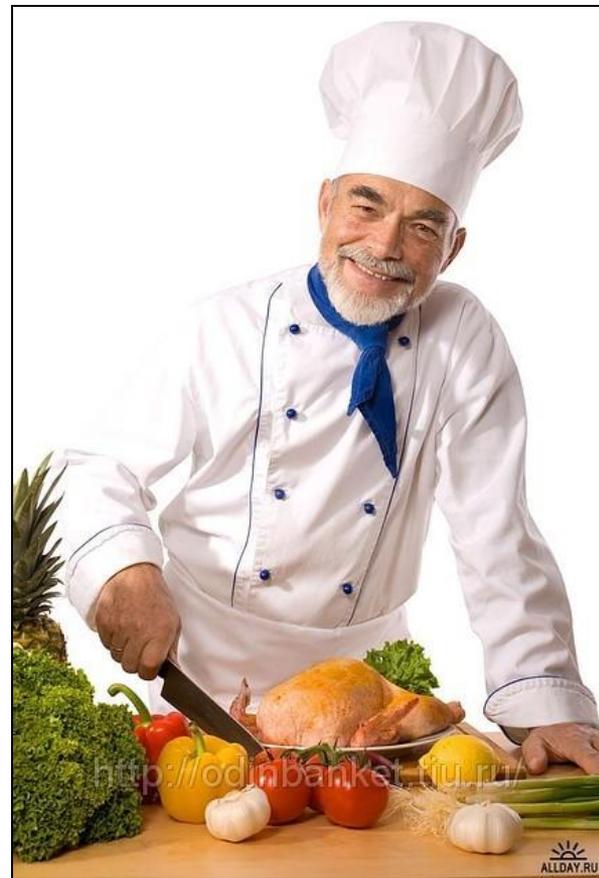
Restaurantes – укрепляющий, восстанавливающий

К 1794 г. – 500 ресторанов в Париже.



Новое время – XVIII в. Влияние Французской революции на развитие кулинарии

В связи с революционными событиями многие французские повара разъехались по всему миру, внедряя свои кулинарные изыски в кухни стран разных народов мира.



Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Европе

Развитие мануфактурного производства и промышленные перевороты в ведущих европейских державах, а также развитие транспорта в XVIII-XIX века сыграли важнейшую роль в строительстве специализированных предприятий Гостинично - ресторанного сервиса.



Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Европе

1801 г. в Германии открывается первоклассная гостиница «Бадише Хоф».



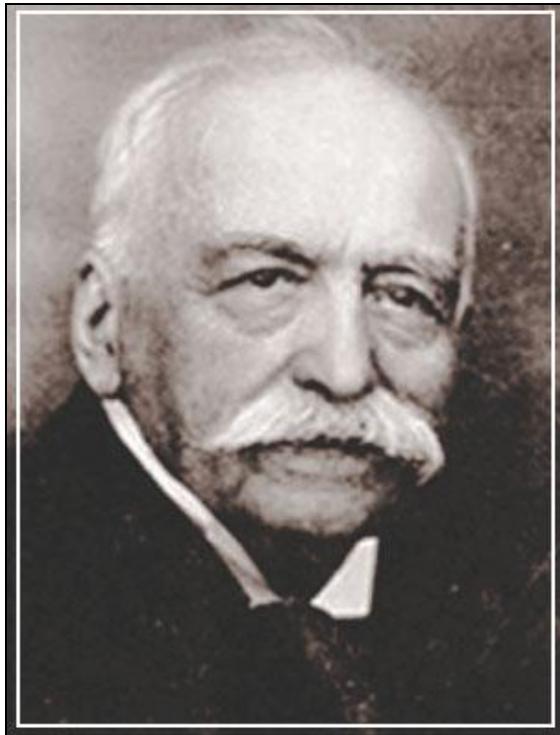
Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Европе

19 в. – переломный в развитии гостиничного хозяйства.

Перенесение названия «отель», определявшего ранее частную городскую резиденцию французского аристократа, на здание, служащее временным местом пребывания каждого путешествующего, имеющего достаточное количество денег, начался период строительства постоянных дворов-отелей дворцового характера и повышения комфортности по всей Европе.

Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Европе

1889 г. в Лондоне открылся отель «Саввой»,
Управляющий – Цезарь Ритц.
Шеф-повар - Джордж Огюст Эскофье



До сих пор имя Ритца – синоним элегантности и изысканности в гостиничном бизнесе.

Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Европе

В конце XIX века появляются первые гостиничные школы как следствие того, что постоянно растущим отелям требуется больше персонала, развивается технология и растет сложность проблем управления предприятием.



Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Европе

Можно выделить следующие три типа отелей, существовавших в это время:

Транзитные, которые имели недорогое размещение на основных дорогах. Гости оставались на короткий срок, услуги были простыми и однотипными.

Курортные, которые располагаются на побережьях или возле целебных источников (SPA-отели). Предоставляли гостям оздоровительные услуги и общественные мероприятия: концерты, балы, танцы, а позже и азартные игры.

Гранд-отели, которые на протяжении многих лет предоставляли своим гостям услуги высочайшего уровня.

Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Европе

Во второй половине XIX века индустрия отдыха расширяет сферу своего производства. К предприятиям гостиничного хозяйства разной комфортности добавляются **первые бюро путешествий, в задачу которых входила организация туристических поездок.**

1841 г. англичанин Томас Кук, организовывает групповой тур на отдых, который является примером первого пэкидж-тура (комплекса туристических услуг, продаваемого по единой цене)

Страной-организатором первых круизов стала Германия. **Первое бюро путешествий, открывшееся в Германии в 1863 г. в Бреслау («Райзбюро Штанген»)** имело контакты с пароходными компаниями.

Новое время – XIX в. Индустрия питания в Европе

1800 г. – англичане начали перенимать у французов концепцию ресторана

В XIX в. были изобретены способы сохранять пищу путем консервации и вакуумной упаковки, что позволило готовить любые деликатесы независимо от сезона. К этому причастен Наполеон I, выплативший **в 1809 году** человеку по имени **Николя Апперт** вознаграждение в сумме 12,000 франков, за предложенный им способ сохранять пищевые продукты от порчи, стерилизуя их в плотно закрытых стеклянных банках.

В ресторанах вводится система меню «а ля карт»

В Англии появляются **«Гриль румы»** - маленькие рестораны или комнаты, где готовится мясо и рыба на гриле. Были предназначены для населения среднего класса.

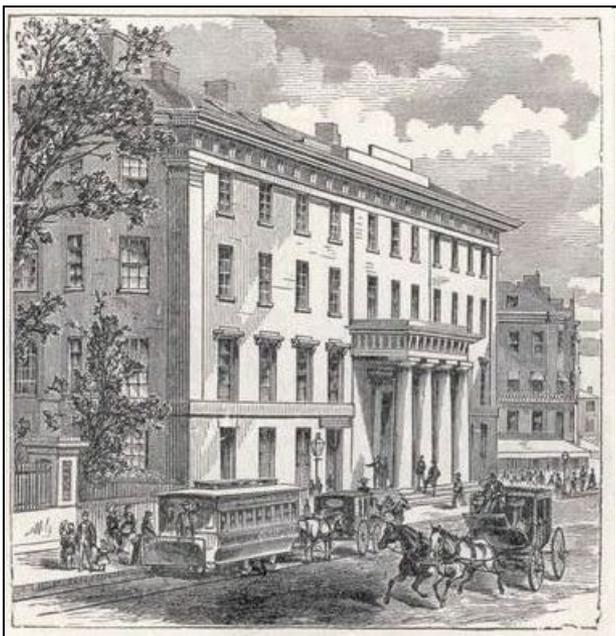
Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Америке

К 1800 году было ясно, что США становится лидером в гостиничном хозяйстве. Еще одним фактором для быстрого развития Индустрии в США стала доступность гостиниц для всех желающих.



Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Америке

Отель первого класса «Tremont house» был открыт в 1829 г. в Бостоне



Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Америке

«Пик 1830-1850-х гг. на Востоке США»

Начало бума строительства отелей в США: город не может считаться достаточно большим, если в нем нет хотя бы одного отеля, который впечатлял бы посетителей своим величием и гостеприимством.



Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Америке

Строительство отелей около вокзалов курортных городов:

- Hotel del Coronado в Сан-Диего (штат Калифорния)
- Breakers Resort, Палм Бич (Флорида)
- Sherman House, Чикаго
- St. Charles и St. Louis в Новом Орлеане

В первоклассных отелях, как правило, работает французский шеф-повар

Массовый наплыв переселенцев из Старого Света, возникновение крупных пароходных компаний в 19 веке.



Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Америке

Современный отель во многом считается специфическим американским изобретением, но европейцы тоже причастны к внедрению новых форм обслуживания.

Пример: **«Европейский план»** - оплата за гостиничные услуги идет не за комнату и питание, а только за комнату, чтобы иметь возможность заказывать блюда «a la carte» в ресторане отеля или питаться где-нибудь еще



PALACE HOTEL, SAN FRANCISCO.

Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Америке

- В середине 19 века в США уже действовал первый отель с центральным отоплением.
- Первый в мире лифт был также установлен в американском отеле
- Первый отель с электрическим освещением (Отель Эверет, Нью-Йорк)
- В 1875 г. В Сан-Франциско был открыт самый дорогой и роскошный для своего времени отель Palace Hotel

Новое время – XIX в. Индустрия размещения в Америке

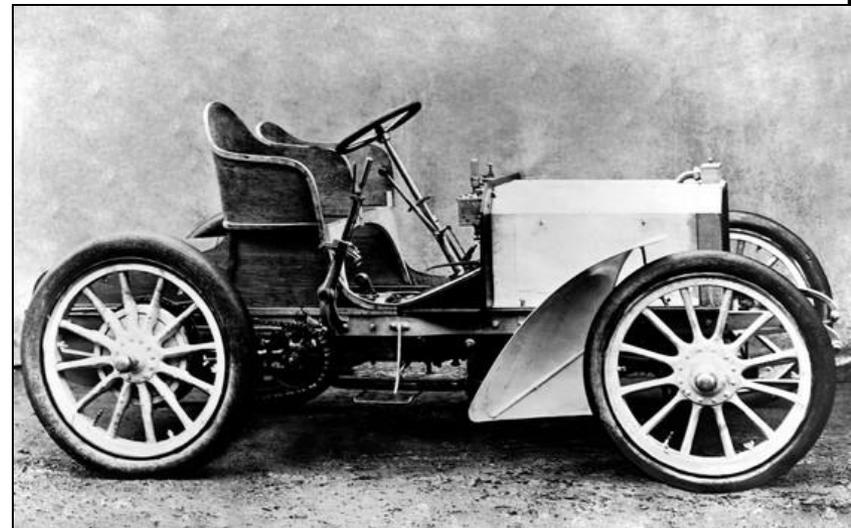
В конце 19 века в Америке произошло расслоение гостиничного продукта на:

- Большие и роскошные
- Маленькие и устаревшие

Два нововведения появились в это время:

1. Коммерческие путешественники стали постоянными клиентами в деловом мире
2. Улучшение автомобильных и железных дорог, развитие водного транспорта

Развиваются путешествия среднего класса.



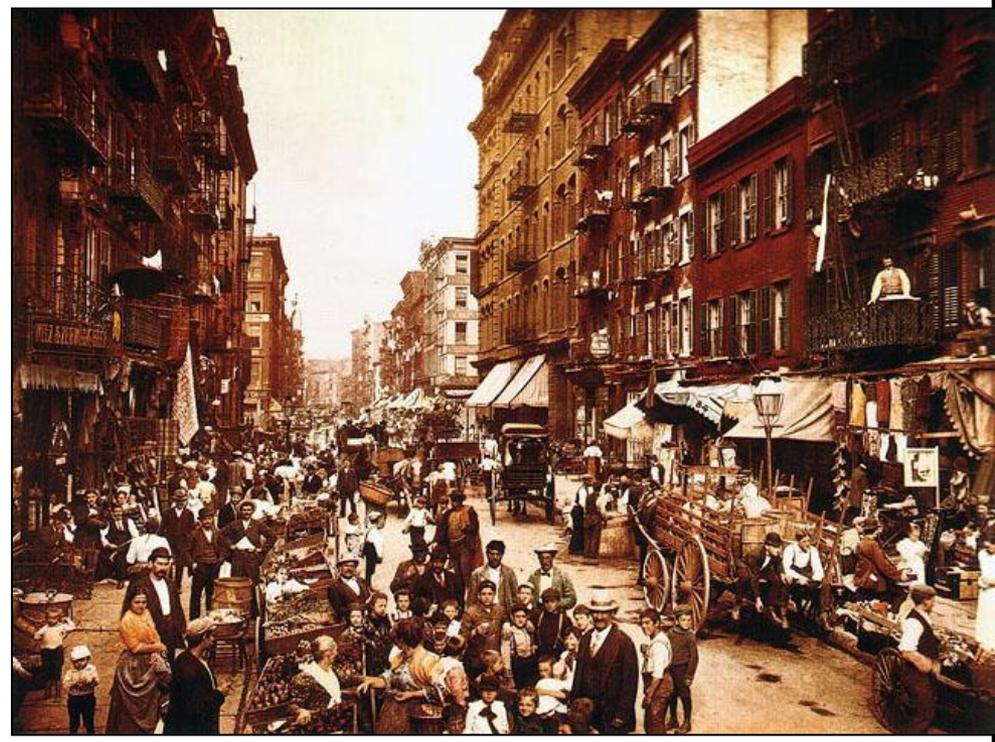
Новое время – XIX в. Индустрия питания в Америке

Европейское нововведение в американской индустрии питания – ресторан.
Снижение значимости придорожных постоянных дворов и таверн.

1820-е год, первые рестораны Нью-Йорка

- Sans souci
- Niblo's Garden
- Delmonico's

К 1848 г. в Нью-Йорке уже существовала своеобразная иерархия точек общественного питания.



Новое время – XIX в. Индустрия питания в Америке

В 1800-х годах Харвей Паркер впервые в США предложил обслуживание a la carte в США

1803 г – впервые для хранения продуктов был использован ледовый холодильник

1825 г. – первое использование газовой печи

1815 г – Роберт Овен создал столовые для своих рабочих и членов их семей

1860-е гг. – изобретение первой посудомоечной машины,
- приготовлен первый коктейль «Мартини» в отеле Occidental в Сан-Франциско

- Джордж Пульман создал железнодорожные вагоны-рестораны

Новое время – XIX в. Индустрия питания в Америке

1876 г. – Фред Харвей, ресторан при вокзале в штате Канзас

По этой же железной дороге он открыл первую гостиницу

1880-1890 гг. через каждый 100 миль по этой дороге строились «Дома Харвея»

В Калифорнии распространяются кафетерии (по Швейцарским стандартам).

В к.19 в. - изобретен американский хот-дог

- изобретена фруктовая газировка

с мороженым, открываются

кафетерии- мороженого

1890 г. – открыт настоящий бар-ресторан

(Кларк)



Новое время – XIX в. Индустрия питания в Америке

Развивается система общественного питания для образовательных учреждений

1853 г. – открыта столовая в Нью-Йорке

Развивается система питания в больницах



	США	Европа
18 век	1. 2. 3. ...	1. 2. 3. ...
19 век	1. 2. 3. ...	1. 2. 3. ...

Домашнее задание:

- 1) Презентация (15 слайдов) Огюст Эскофье и Цезарь Ритц
- 2) Молекулярная кухня (доклад, минимум три страницы распечатанного текста)