		DECOUVERTES ET DEVELOPPEMENT DE LA CONNAISSANCE	APPLICATIONS TECHNIQUES ET CULINAIRES
- 400 000		► Découverte et maîtrise du feu …	► Premières viandes cuites par fumaison ► Première bière (orge, eau et épices)
- 4000	ANTIQUITE	► Première cueillette de poivre en Inde. ► Premières techniques de distillation : les alambics primitifs de Mésopotamie ► Développement des méthodes de cuisson par les Romains ► Découverte des méthodes de conservation (cuisson, fermentation)	► Début de l'utilisation d'épices et d'herbes aromatiques pour assaisonner les aliments. ► Premiers parfums en Egypte : essences de lentisque, de genévrier, de myrrhe, de cyprès… ► Premières viandes mijotées ► Début de la fabrication de produits fermentés : *pain, bière, yoghourts, vin, garum (nuoc-mam)*
0 VIIeme	MOYEN-ÂGE	► Développement de la technique de la distillation par les savants arabes	► Développement de la parfumerie ► *Pastilles de menthe*, à base d'alcoolat de menthe
XVeme	RENAISSANCE	► Développement des bouillons, jus de viande et coulis	► La *poule au pot* d'Henri IV se démocratise ► La *bière* s'aromatise grâce à l'infusion du houblon (1516 « *Rheinheitsgebot* » = *critères de pureté)* ► Les *loukoums* s'aromatisent à la rose (eau de rose) ► L'eau de fleur d'oranger intègre la recette traditionnelle de la *gâche vendéenne*
XVIIIeme	INDUSTRIELLE	► Isolement de molécules chimiques - 1834 cinnamaldéhyde - 1837 benzaldéhyde ► 1ère molécules aromatiques de synthèse - 1845 benzaldéhyde - 1870 vanilline - 1874 coumarine	► Développement industriel de la parfumerie ► Pastilles « Violettes » de sucre cuit aromatisées avec un arôme violette de synthèse
REVOLUTION XIXeme		► 1912 mise en évidence de la réaction de Maillard (glucides réducteurs + acides aminés) ► Essor de l'industrie agro-alimentaire ► Innovations techniques récentes	► Production d'arômes de transformation (note aromatique des aliments cuits, braisés ou grillés) ► Augmentation de la consommation d'aliments aromatisés ► Exemples de nouveaux produits (à trouver)