

Univerzita Karlova v Praze
Pedagogická fakulta
Katedra francouzského jazyka a literatury

Bakalářská práce

GASTRONOMIE RÉGIONALE DE LA FRANCE D'OIL

Vedoucí práce: **Mgr. Jiří Jančík**

Autor práce: **Denisa Svobodová**

Obor studia: **Specializace v pedagogice Francouzský jazyk a literatura -
Anglický jazyk a literatura**

Rok dokončení práce: **2014**

Prohlášení:

Prohlašuji, že bakalářskou práci s názvem *Gastronomie régionale de la France d'Oil* jsem vypracovala samostatně. Použitou literaturu a podkladové materiály uvádím v přiloženém seznamu literatury.

V Praze dne 26. 3. 2014

Poděkování

Tímto bych ráda poděkovala vedoucímu své bakalářské práce Mgr. Jiřímu Jančíkovi za cenné rady a pomoc při jejím zpracování.

Abstrakt

Název bakalářské práce: Regionální gastronomie Francie d’Oïl

Klíčová slova: gastronomie, kuchyně, region, speciality, potravina, značka

Abstrakt:

Bakalářská práce se zabývá regionální gastronomií Francie, konkrétně části d’Oïl. V jednotlivých kapitolách jsou popsány samotné produkty, ale i speciality daných oblastí. Práce dále zkoumá gastronomii jako kulturní fenomén v životě Francouzů a jejich stravovací návyky. Vedle regionálních potravin jsou přiblíženy potravinářské značky a jejich důležitost při výběru potravin. Na základě vlastní rešerše bakalářská práce popisuje postavení francouzské gastronomie v České republice a povědomí Čechů o francouzských specialitách.

Abstract

Title of the thesis: Regional gastronomy of France d’Oïl

Keywords: gastronomy, cuisine, region, specialities, alimentation, label

Abstract:

The subject of the bachelor’s thesis is the regional gastronomy of France. In its parts individual products and specialities typical for different regions are described. Further, the gastronomy is presented as a cultural phenomenon in lives of French people and eating habits of them are outlined. Apart from the regional products there are also food labels and their importance during shopping described in the thesis. On the basis of own research the position and acquaintance of French gastronomy in the Czech republic is studied together with conscience of Czechs about French specialities.

Sommaire

Introduction.....	7
1 France culinaire.....	9
1.1 Gastronomie comme un phénomène culturel.....	9
1.2 Les éléments clés de la gastronomie française.....	10
1.3 Les phénomènes de la gastronomie française.....	11
1.3.1 Fromages.....	12
1.3.1.1 Les fromages à pâte blanche.....	12
1.3.1.2 Les fromages s'affinant de la croûte.....	13
1.3.1.3 Les fromages bleus.....	13
1.3.1.4 Les fromages à pâte pressée.....	13
1.3.1.5 Les fromages à pâte pressée et chauffée.....	13
1.3.2 Vins.....	14
2 Cuisine régionale de la France.....	17
2.1 Alsace, Lorraine, Champagne.....	17
2.1.1 La choucroute.....	18
2.1.2 La charcuterie.....	19
2.1.3 Le foie gras.....	20
2.1.4 l'Alcool.....	20
2.1.5 La pâtisserie.....	21
2.1.6 La quiche lorraine.....	22
2.2 Pays de la Loire, Centre.....	22
2.2.1 Les champignons de culture.....	23
2.2.2 Le vinaigre d'Orléans.....	24
2.2.3 Les douceurs.....	24
2.2.4 Les fromages de chèvre.....	25
2.3 Ile-de-France.....	25
2.3.1 La gratinée à l'oignon à Paris.....	26
2.3.2 Le pain parisien.....	27
2.3.3 Le jambon de Paris.....	27
2.3.4 Le brie de Meux et le brie de Melun.....	28

2.4 Bretagne, Normandie.....	28
2.4.1 Le camembert.....	30
2.4.2 Les crêpes et les galettes en Bretagne.....	31
2.4.3 Les pommes magiques.....	31
2.4.3.1 Les desserts de pommes.....	31
2.4.3.2 Le cidre.....	32
2.4.4 Le sel de l’Atlantique.....	33
2.5 Bourgogne et Franche-Comté.....	33
2.5.1 Le bœuf bourguignon en Charolais.....	34
2.5.2 La moutarde de Dijon.....	35
2.5.3 l’Escargot de Bourgogne.....	36
2.5.4 l’Alcool.....	36
2.6 Nord – Pas de Calais, Picardie.....	37
2.6.1 Les moules-frites dans le Nord.....	39
2.6.2 Les bêtises de Cambrai.....	40
2.6.3 La Genièvre.....	41
2.6.4 Le hareng.....	41
3 Les labels de qualité et d’origine.....	43
3.1 Le Label Rouge.....	43
3.1.1 l’Histoire du Label Rouge.....	44
3.1.2 Le logo et la présentation.....	45
3.1.3 Produits Label Rouge.....	45
3.1.4 Le synonyme de qualité pour les Français.....	46
3.2 l’Appellation d’origine.....	46
4 La gastronomie française à la République Tchèque.....	48
Conclusion.....	52
Résumé.....	54
Bibliographie.....	57
Suppléments.....	60

Introduction

Puisque je suis intéressée non seulement par la linguistique, mais surtout par la culture française, j'ai décidé d'étudier la langue et la littérature de ce pays. Si la langue et la littérature sont des composantes essentielles de la culture, la gastronomie l'est aussi. Cette gastronomie de la France contient de nombreux plats raffinés accompagnés d'un grand choix de boissons, sans oublier la profusion de desserts et de pâtisseries traditionnels. C'est aussi l'affection que je porte à cette cuisine qui a inspiré le thème de mon mémoire. En effet, depuis quelques années, je suis une cuisinière passionnée qui fait la collection de livres de recettes et adore en feuilleter pour se détendre. La cuisine française m'a émerveillée lors de ma première visite du pays, il y a dix ans. Les plats charmants avec des produits de qualité supérieure, ces combinaisons simples et pourtant raffinées et l'utilisation des produits locaux sont des raisons pour tomber amoureux de la gastronomie française.

L'autre raison de ce choix comme sujet de mon mémoire de licence est le fait d'avoir passé quelques mois en France. Je voulais retranscrire le fruit de mes expériences et impressions accumulées. J'ai appris beaucoup sur ce sujet par la seule observation de ce qui était autour de moi – les restaurants quotidiennement remplis, les nombreuses boulangeries, le soin avec lequel les Français font des courses, l'amour et le joie avec lesquels ils mangent. Et cela malgré ma courte présence, j'ai pourtant compris pourquoi la gastronomie française était souvent associée à un phénomène culturel.

Dans mon mémoire, je me suis concentrée sur l'ensemble de cet héritage culinaire, principalement régional, représentant la diversité du climat et de l'agriculture. Ce qui m'intéresse encore plus, c'est l'utilisation d'un produit individuels pour créer des plats, et leur importance dans le cadre de la cuisine nationale. Pourtant, je concentre sur la partie de la France d'Oïl. Mon choix s'explique par l'étendu du travail à accomplir pour décrire la gastronomie de tout le pays.

J'ai choisi donc la région qui témoignait le plus du caractère authentique et traditionnel de cette cuisine hexagonale. La question qui se pose est s'il existe un plat unique en France à l'image de la République Tchèque avec la *svíčková*? Est-ce que l'on peut dire qu'un plat commun représente l'ensemble de la gastronomie française sans tenir compte de la diversité régionale du pays?

De plus, je me concentre sur les labels dont les logos figurent sur les vignettes de ce qui est bon et de ce qui vaut l'achat. Les Français sont connus mondialement pour leur délicatesse concernant le choix de leur nourriture et les labels alimentaires les aident. Leur appétit extraordinaire est souvent donné en exemple dans notre société actuelle, dans laquelle on mange pour ne pas avoir faim, non pas pour le plaisir.

Dans la partie pratique de mon mémoire, j'étudie la popularité et la réputation de la cuisine française en République Tchèque. Comme notre pays est souvent considéré un peu arriéré en ce qui concerne les tendances et les courants mondiaux des différents domaines, j'observe jusqu'à quel point la cuisine de la France est connue chez nous, et quels plats sont connus comme français. Finalement, j'étudie les possibilités de faire la connaissance de la gastronomie française à travers la forme des marchés, des magasins, des restaurants ou des bistrotts. Les réponses à ces questions ont été trouvées par l'intermédiaire d'une enquête, qui contenait cinq questions. Pendant cette recherche, 62 personnes ont été sondées. Les résultats sont analysés dans le chapitre La gastronomie française en République Tchèque.

1 France culinaire

La France a toujours été associée à la bonne nourriture; la cuisine française compte parmi les meilleures au monde depuis l'époque médiévale. Il y a quelques repas délicieux dans tous les domaines, de la charcuterie à la pâtisserie, du fromage aux pralinés. Si on veut parler de la gastronomie nationale, il faut étudier les habitudes culinaires des Français. Pour eux, manger ne veut pas dire consommer, mais surtout partager, profiter du temps passé à table avec les autres. Leur attitude ensemble avec les produits de qualité, les traditions qui sont hérités à travers des générations font la base du charme de la cuisine française. En plus, l'accent qui est mis sur l'utilisation des produits locaux et de saison explique la raison pour laquelle la gastronomie de l'héxagone est considérée formidable.

1.1 Gastronomie comme un phénomène culturel

En effet, plus qu'un simple moment de convivialité, le repas est un art de vivre, codifié selon des règles de bienséance. Ainsi, comme le repas fait une partie indispensable de la philosophie de savoir vivre connu et associé à la France mondialement, les Français ne sont pas intéressés seulement à ce qu'ils mangent, mais aussi comment ils le font. La culture de la table est extrêmement importante, de même pour le temps consacré au repas dans la journée. Les Français ont l'habitude de manger le plus lentement possible et donc savourer leur plat au maximum.

Les Français, à la différence de la plupart des Tchèques, considèrent le repas comme un plaisir, une sorte de rituel quotidien, qui permet de rencontrer des amis, de discuter avec eux ou de faire des nouvelles connaissances. J'aimerais mettre en relief le mot parler. Comme la plupart des Tchèques considèrent le repas plus comme une nécessité de survie, cela induit qu'ils ne passent pas beaucoup de leur temps à manger assis. C'est notre façon de vivre qui explique ce pour quoi que les Tchèques négligent cette habitude. Pour les Français, il est commun de passer trois heures à manger tout en discutant et souvent il semble que la conversation soit plus importante que le repas. Malgré le style de vie moderne, ça veut dire l'alimentation aux fast foods, l'époque pressée et les demandes d'avoir l'air merveilleux de plus en plus souvent à la société d'aujourd'hui qui cause sauter de repas, les Français ont réussi de garder leurs traditions en ce qui concerne la nourriture. Le repas en France reste donc une véritable institution. Une partie de cette institution est le « passer à table », le terme indiquant la nécessité de prendre un repas

assis. Il faut savoir que près de deux Français sur trois font pour acquérir de bonnes habitudes alimentaires aux jeunes générations.¹ Contrairement aux Américains, les Français luttent pour garder cette tradition à laquelle ils sont tellement fiers.

1.2 Les éléments clés de la gastronomie française

Quand on évoque la gastronomie française traditionnelle, on s'imagine souvent un croissant, une saucisse ou la poule au pot. Mais si on veut réfléchir sur le charme de la cuisine, on doit commencer par s'intéresser aux produits, aux ingrédients, sans lesquels aucune cuisine n'existerait. Le climat est décisif dans la formation de la cuisine nationale car il crée les différentes conditions pour la culture des plantes et pour l'élevage. Le résultat est une variété de spécialités dont chacune doit être classée selon la région. La France est un pays si grand qu'on y trouve de centaines de différences. Sa géographie est logiquement une des raisons principales d'une cuisine si variée. Ce qui est considéré comme un plat régional à l'Ouest ne l'est pas forcément à l'Est. Depuis longtemps, nos ancêtres ont mis à profit les aliments et produits que la nature leur a fournis et donc ils savaient bien utiliser des pommes pour créer la tarte connue en Normandie, ou les tonnes de choux pour les spécialités de l'Alsace. La France est souvent appelée un berceau des spécialités dites régionales, avec 22 régions au total, le panel gustatif s'en trouve enrichi.

Ce ne sont pas seulement des ingrédients qui forment la cuisine d'une nation, mais bien le savoir faire, les traditions. Ces deux mots clés sont communs dans un certain nombre de domaines. L'homme a besoin de suivre les traces de ses prédécesseurs pour qu'il fasse partie de la communauté. Bien que certaines traditions ne soient plus maintenues, on retourne vers la plupart d'entre elles pour savoir comment était la vie de nos grand-mères et la gastronomie existante durant ce temps là. En méditant sur les plats traditionnels français, on trouve des recettes dont l'histoire remonte jusqu'à l'époque de Charlemagne (la brie), des Romains (la moutarde) etc. Pourtant ils sont toujours abondamment utilisés et populaires de nos jours. Quand la tradition est combinée aux apports de la science et au progrès technique, la qualité du produit peut être améliorée et son goût encore meilleur, dont la vinification est un exemple par excellence.

¹ disponible sur <http://www.ipsos.fr/ipsos-public-affaires/actualites/2012-11-08-francais-et-passer-table> [consulté le 21/01/2014]

Quand on combine la spécificité d'un terroir et la tradition, le succès est assuré. La diversité est importante et concerne la gastronomie plus qu'aucun autre domaine parce que le même repas consommé trop souvent peut apparaître disons fade, bien qu'il soit délicieux. La diversité régionale nous permet de distinguer, comparer et découvrir. Avec un réseau de supermarchés qui nous offrent non seulement des aliments de toute le pays et du monde, tout au long de l'année, les produits régionaux et les produits de saison importés de l'étranger sont devenus abordables. Les différences entre les cuisines nationales disparaissent peu à peu. La disparition de la saisonnalité des certains produits, par exemple la fraise, fait perdre son charme à ce produit.

On peut aussi parler de «délocalisation». Par exemple, le cas de l'Emmental et de la raclette, qui sont d'origine suisse et qui sont maintenant considérés comme étant des produits français des Alpes et du Jura. En liens avec ce problème, le mouvement des *Appellations d'origine contrôlée* (AOC) a été lancé déjà en 1919 et quelques soixante ans plus tard, cette appellation est devenue familière. Grâce à ça, de nombreux produits douteux et souvent frauduleux ont disparus. Aujourd'hui, cette étiquette aide les consommateurs à mieux s'orienter dans les rayons des supermarchés et assure l'achat d'un produit vraiment d'origine d'une région.

Sur le fond de ces paysages charmants, on peut observer «la carte culinaire de la France» et prêter notre attention à la diversité des plats régionaux du Nord au Sud. Les conditions naturelles ainsi que les conditions de vie qui en résulte, créent l'environnement convenable pour la genèse de nombreux plats, boissons. C'est valable si on parle de beurre ou du vin, du coq ou du homard, du chou ou des tomates.

Il y a beaucoup de facteurs qui ont provoqué la réputation tellement bonne de la gastronomie de ce pays-là. Il faut tenir compte qu'à côté des produits de pointe utilisés et les recettes qui représentent souvent un héritage familial, le culte de la nourriture renommée résiste surtout dans l'importance de repas dans la vie des Français.

1.3 Phénomènes de la gastronomie française

A partir des spécialités régionales, il y a des plats ou souvent des éléments de cuisine qu'on retrouve dans chaque villes ou village de France et pour lesquels ce pays est populaire mondialement. Selon les techniques vérifiées, les pêcheurs attirent des poissons avec des appâts, les laitiers transforment le lait cru en fromage, crème ou beurre et les

bouchers surveillent des animaux pour fabriquer les meilleures andouilles, lard ou rillettes. Les produits de ces domaines (et de beaucoup d'autres) venus de France sont tellement populaires chez les étrangères qu'ils se rendent régulièrement là-bas pour s'accorder les meilleures friandises dont le monde entier fait l'éloge.

Ils en existent deux qui restent les étoiles fixes de la gastronomie française et ça ne va pas changer rapidement. Les fromages et les vins rendent la France célèbre.

1.3.1 Fromages

La France est un vrai paradis pour les amateurs de fromages. Il y a tellement de sortes qu'on pourrait manger un fromage différent tous les jours de l'année et pourtant on n'en pas goûterait tous. Qui plus est, les fromagers mettent sur le marché des fromages tous nouveaux ou innovés. Le secret de la production et de la maîtrise des fromages français proviennent aussi bien des vert prés herbage que des vaches dont le lait frais repose sur l'abondance de mouvement naturel combiné avec des meilleurs conditions climatiques et l'absence de stress. Le lait est traité plus tard par les laitiers grâce à des méthodes vérifiées, un affinage d'une dizaine d'années et des avancés de la science moderne qui leur permette d'améliorer le processus de production, le temps ou les conditions de conservation et de solidité des produits.

Comme il existe beaucoup de fromages différents, on les classent selon la typologie traditionnelle². Récemment, une autre classification a été présentée par l'*Institut international du fromage* qui est encore plus claire. Dans cette classification, on distingue cinq groupes de fromages qui les différencient les uns des autres selon leur méthode d'affinage, du traitement et de la croûte persillée.

1.3.1.1 Fromages à pâte blanche

Ces types de fromages sont tous les fromages de chèvre et certains de vache. Au début, le caillé est laissé de s'égoutter et ce qui reste est plus tard essuyé. Même qu'il peut sembler qu'ils sont tous similaires, en fait, ce qui est différent, c'est leur structure. Tandis que certains sont tendres et velouteux, les autres sont plus secs comme ils mûrissent. Les représentants les plus connus sont le chaource, le brie de Melun, le saint-maure de Tournaine ou le pouligny-saint-pierre.

² selon le mode d'élaboration ou l'origine

1.3.1.2 Fromages s'affinant de la croûte

Ce sont les fromages dont l'intérieur reste immature le plus longtemps et dont la croûte est soit blanche, soit orange. Quand on fait une entaille dans un camembert qui n'a pas vieilli assez longtemps, on découvre un cœur dont le goût est fort et la structure solide. Souvent, ce sont les fromages au lait de vache comme le brie de Meaux, le munster ou le camembert, comme mentionné plus haut.

1.3.1.3 Fromages bleus

Ces fromages nous captivent au premier aspect par leur couleur bleu et vert voyant, due à une moisissure qui est provoquée par la bactérie *Penicillium roqueforti* ou quelques autres qui créent une croûte persillée dans les cavités de la pâte. Il n'y a pas de meilleur exemple que le roquefort, fait à partir de lait de brebis et considéré comme l'archétype de tout ce groupe. Parmi les roqueforts, on peut trouver le bleu d'Auvergne, le bleu des Causses ou le fourme d'Ambert, tous fabriqués à partir de lait de vache.

1.3.1.4 Fromages à pâte pressée

A la différence de ses précédents, les fromages à pâte pressée ont une conservation plus longue, principalement parce que le lactose est éliminé. Ainsi, il n'y a plus beaucoup de bactéries pouvant causer la moisissure du fromage. Son temps de maturation est donc plus long que les autres fromages afin d'en retirer un fort caractère. Enfin, il est pressé. Le résultat de ce processus est un fromage dur avec un goût plus doux et pourtant caractéristique. Ici, l'ossau-iraty, le reblochon ou le cantal ont leur place.

1.3.1.5 Fromages à pâte pressée et chauffée

Ces fromages sont produits de la même manière avec la différence qu'avant la presse, le lait caillé est chauffé. Avec leur conservation plus longue que les fromages des autres groupes, ils sont souvent utilisés par les professionnels, et même par les amateurs. Grâce à leur goût corsé, ils se marient bien avec les gratins de toutes sortes. Le gruyère, le comté, le baufort et beaucoup d'autres sont des exemples par excellence.

Outre les groupes qui ont été décrits, il y a quantité d'autres fromages qui valent la peine. Ce sont des fromages à pâte fraîche (le fontainbleau...), à pâte souple (le saint-

paulin,...) et à pâte malaxée, souvent aromatisés, dont la boulette d'Avesnes est un bon représentant.

En décrivant les fromages, on parle souvent de l'aristocratie - une famille de trente fromages auxquels a été conférée une *Appellation d'origine contrôlée*. En regardant une carte de l'origine géographique de tous ces fromages, on peut observer un lien entre les conditions de climat et les fromages qui y sont produits. Dans les territoires montagneux, la production des fromages volumineux et corsés est très populaire et maîtrisée du début à la fin. Cela peut être expliqué par le fait logique des conditions et d'un climat plus durs. En effet, les habitants ont besoin d'une alimentation de plus riche qui puisse leur apporter beaucoup d'énergie. Les bleus et les fromages à pâte pressée y prédominent. Au contraire, les zones à faible relief sont plus connues pour leurs fromages à pâte blanche qui sont susceptibles d'être affinés. Pour les fromages qui ne peuvent pas être conservés longtemps, c'est plus facile pour les habitants de les consommer frais. Ainsi, les fromages de chèvre sont attachés à la zone du Centre-Ouest, où étaient réunies les conditions favorables à l'élevage de chèvres en milieu pierreux.

Quoi d'autre pourrait représenter un meilleur accompagnement pour le fromage que le vin, seconde spécialité de la gastronomie du pays.

1.3.2 Vins

Les vins sont liés à la France depuis l'histoire ancienne au point que personne ne pourrait imaginer ce que serait la France sans ses vins. Le grand nombre de vignobles est selon toute vraisemblance causé par l'influence des Latins sur le développement de la France, dont le résultat est le fait qu'aujourd'hui le vin fait partie indispensable de la culture du pays, à tel point que la France est mondialement renommée sous le nom « le pays du vin ». Comme les plats traditionnels sont étudiés dans le mémoire plutôt que la place du vin dans la gastronomie française, je vais commenter seulement les informations de base et générales de la production et de la consommation du vin.

En France, presque chaque région produit son vin, phénomène duquel résulte une concurrence vraiment sévère. Parmi tous les cépages produits au sein du pays, environ quinze jouent un rôle majeur et sont recherchés par les amateurs de bon vin.

Outre le vin rouge, rosé et blanc, parmi lesquels la couleur diffère bien sûr selon la couleur du cépage et la durée de la macération de la peau avec le jus (puisque c'est

cette peau qui confère au vin sa couleur), on distingue les vins spéciaux – les vins effervescents et les vins naturellement doux. Lors de la production des vins effervescents, le gaz carbonique est ajouté au vin quand il est déjà en bouteille. C'est ce gaz qui est l'agent provoquant la mousse et la pression apparentes pendant le débouchage. Le représentant le plus célèbre est le champagne, mais en plus du champagne, on distingue de nombreux autres vins comme le Saumur, la blanquette de Limoux, la clairette de Die etc.

Quand les vins doux naturels sont fermentés, le processus est arrêté grâce à l'ajout d'alcool, ce que l'on appelle le mutage. Le Roussillon est très connu pour cette catégorie de vin, parmi lesquels on retrouve également le banyuls, le maury et le rivesaltes.

Avec autant de sortes de vins, il est souvent compliqué d'en choisir un et de s'orienter vers une qualité de vin et ses caractéristiques. Dans ce cas, les appellations peuvent nous aider. La réglementation et la supervision de la qualité sont très strictes, les vins avec l'appellation d'origine sont contrôlés régulièrement par l'*Institut national des appellations d'origine*. On distingue deux grandes familles de vins: d'une part les vins de table et les vins de pays (les trois quarts d'entre eux proviennent du Languedoc-Roussillon), et de l'autre, les vins de qualité produits dans des régions déterminées dont la définition européenne est connue en France comme les vins d'*Appellation d'origine contrôlée* (AOC) et ceux d'*Appellation d'origine – vins délimités de qualité supérieure* (AO-VDQS).

Les Français sont les premiers consommateurs de vin dans le monde, bien que la quantité de vin consommé par habitant diminue au cours des années. En 2012, la consommation par habitant était de 40 litres tandis qu'elle était 3,5 fois supérieurs en 1960, soit environ 140 litres par habitant.³ De nos jours, la viti-viniculture est en train de traverser une des plus grandes crises de l'histoire, et une réforme a déjà été lancée en 2004 pour sauver ce secteur et pour augmenter la consommation de vins français. La crise est causée surtout par la préférence pour les vins étrangers, renforcée par l'euro fort, et par des vins moins coûteux, tout ça étant une des conséquences de la crise

³ disponible sur <http://www.viti-net.com/actualite/international/article/de-plus-en-plus-de-vin-consomme-au-niveau-mondial-mais-pas-en-france-12-86201.html> [consulté le 20/03/2013]

économique mondiale. Un fait positif est que tandis que la quantité de vin en France a baissé, la qualité augmente lentement mais sûrement.

Un phénomène venant de Grande-Bretagne semble être un paradoxe en France. Ce phénomène met en relation la consommation d'alcool et la santé, les Français étant les plus gros consommateurs de vin dans le monde et en même temps, ils ont l'un des taux d'infarctus les plus bas. L'union du vin et du fromage, souvent très gras, pose beaucoup de questions en ce qui concerne la bonne santé des Français. Pourtant, aucun repas ne se passe sans ce couple irremplaçable.

2 Cuisine régionale de la France

Dans chaque région⁴, on trouve des produits et des plats typiques très différents, qui dépendent des conditions géographiques et climatiques. En plus, les traditions diffèrent aussi fondamentalement. Dans ce chapitre, ces circonstances sont prises en compte, ainsi que les images individuelles des cuisines régionales y sont décrites. Au vu des similarités des régions individuelles, la gastronomie de là-bas est décrite dans l'ensemble de deux ou trois régions. L'autre raison pour cette classification est aussi l'étendue du travail.

2.1 Alsace, Lorraine, Champagne

Dans la région d'Alsace, Lorraine et Champagne on trouve la cuisine qui est une des plus abondantes et variées du monde. On peut dire, de façon générale, que cette région située à Nord-Est est considérablement différente de la région parisienne est du centre de la France. La raison est principalement le voisinage direct ou au moins la proximité de l'Allemagne, qui a historiquement influencé non seulement l'apparence des villes alsaciennes, mais aussi, et c'est encore plus évident même pour les nouveaux venus, la forme de la cuisine de là-bas. *Le brotwurst, la flammekueche, le kougelhopf* ou le *strudel* sont des plats traditionnels d'Alsace, dont les noms permettent de reconnaître immédiatement la présence de l'Allemagne. L'utilisation fréquente du chou et des pommes de terre ainsi que la popularité de la viande est la preuve visible de ce fait.

Bien que le paysage ne corresponde pas beaucoup avec les idées du pays où le vin populaire est cultivé, on trouve que ce fait est indissociable à cette région – principalement aux restaurants choisis et aux petits bars à vin qui sont fréquents ici. Ce qui va de pair avec le vin, ce sont bien sûr les fromages – le chaource, le langres ou le munster. Ils peuvent servir de bon exemple à la connaissance de la production de fromage dans cette région.

Les habitants de cette région sont conscients de la richesse que la nature leur offre. La gamme des ingrédients et des produits du terroir, associée à l'art culinaire des cuisiniers alsaciens, expliquent la grande proportion de restaurants étoilés de ce secteur présents dans la brochure Michelin.

⁴ Pour une meilleure visualisation des régions de France, voir le supplément n° 2

2.1.1 La choucroute

A propos de chou, il est presque impossible de ne pas mentionner le plat traditionnel familial et de fête – la choucroute. « Elle est aussi emblématique de l'Alsace que le cassoulet l'est de Toulouse ou la bouillabaisse de Marseille. »⁵ L'idée de fermenter le chou pour le conserver en prévision des temps difficiles est commune à toute l'Europe, même si son origine remonterait à l'époque durant laquelle la grande muraille de Chine fût construite. Le procédé de fermentation du chou serait du au hasard, lorsque les ouvriers ont enseveli le chou sous la neige, le mettant ainsi à l'abri de l'air. Grâce au chou bien caché et plein de vitamine C, des milliers d'entre eux auraient survécu. Et ce n'était pas seulement les ouvriers chinois qui ont profité de ses vertus bienfaisantes, puisque les marins embarquaient équipés de tonneaux de chou pour se protéger du scorbut. Les marins ont probablement été l'origine d'une autre forme de choucroute, dans laquelle la viande était remplacée par du poisson et des fruits de mer.

Aujourd'hui, on en connaît plus sur la fermentation du chou et on a des astuces pour que le résultat soit parfait. Dans le pays du Quintal, à une trentaine de kilomètres de Strasbourg, les champs sont verdoyants en septembre, grâce à ces légumes croquants au goût corsé. Après la récolte, on coupe les choux en fines lamelles et, après qu'ils aient été versés dans les cuves, on les foule comme les vignerons foulent leurs raisins pendant la saison vinicole. Puis, les cuves sont fermées avec du gros sel, une plaque de bois ou des couvercles, puis le chou est laissé tranquille pour que le processus de fermentation puisse commencer. Dès le lendemain, il y a une mousse blanche qui apparaît au-dessus des cuves, signe que toute Alsace peut commencer à se réjouir de ce produit à la base de nombreux plats typiques de la région. On dit que chaque famille d'Alsace préserve sa propre recette éprouvée pour la préparation de ce délice. Mais le principe est toujours le même: le chou fermenté et aromatisé aux épices, notamment par les baies de genièvre et le thym, est lentement cuit dans un mélange d'alcool – soit de la bière, soit du vin - et de la graisse d'oie et de saindoux. Une fois cuit et aromatisé, on le garnie avec de la viande, des saucisses, du lard fumé et autres cochonnailles. Grâce à son abondance de viande, la choucroute était souvent qualifiée de royale en histoire, même si aujourd'hui on la considère plutôt comme un plat ordinaire. Les alsaciennes se sont prises d'affection pour ce plat, principalement parce qu'il est servi avec la

⁵ LAMBOLEY, Philippe. *Saveurs et terroirs de l'Alsace*. Paris: Hachette, 1996. p. 54

charcuterie dont ils sont de grands amateurs. Malgré la popularité dans la région de son origine, la choucroute ne devient populaire à Paris qu'après la guerre de 1870 quand quelques Alsaciennes sont venues à la capitale pour ouvrir des restaurants et des brasseries, trouvant qu'il y en avait assez dans leur région d'origine. Certains d'entre eux sont populaires encore aujourd'hui, par exemple Lipp ou Bofinger, reconnus par les Parisiens.

La choucroute accompagnée par un verre de Rieslieng ou de la bière est devenue un synonyme de cette région nord-est. La culture du chou a connu son essor au XVI^e siècle à la croisée de la plaine d'Erstein et du Brunch de l'Andlau. Le chou cabus, le chou pommé ou les énormes quintals d'Alsace sont cultivés principalement au nord de la région à Krautergersheim, et ils sont récoltés par les agriculteurs de juillet à novembre. Avec plus de trente mille tonnes de choucroute fabriquées dans trente charcuteries, ce plat populaire peut être consommé par tous les français pendant les douze mois de l'année. Le navet, autre légume omniprésent sur les tables alsaciennes jusqu'au XVII^e siècle, comptait même parmi les produits emblématiques de l'Alsace. Mais depuis la venue de la pomme de terre qui lui a fait de l'ombre, son usage dans la cuisine est de plus en plus sporadique. Le chou et la choucroute, par contre, restent les étoiles fixes des menus alsaciens des restaurants, mais aussi des menus familiaux. De par sa popularité, Krautergersheim est souvent appelé « chou-ville », patronyme alsacien de cette ville.

2.1.2 La charcuterie

Bien que l'histoire de l'Alsace ait été mouvementée, les habitants ont réussi à créer une cuisine fondée sur le meilleur des bases françaises et allemandes. « La terre d'Alsace s'est toujours singularisée par son aptitude à recevoir et à fidéliser tous les raffinements venus de France pour les marier avec bonheur à la rusticité germanique, sans rien concéder de ses racines. »⁶ Les habitants de l'Alsace, ainsi que ceux de la Lorraine, sont considérés comme les maîtres dans la préparation de la viande. Ils la marinent, la fument, la sèchent; ils connaissent brillamment la production des saucisses de toutes sortes et des terrines ou des pâtés.

⁶ LAMBOLEY, Philippe. *Saveurs et terroirs de l'Alsace*. Paris: Hachette, 1996. p. 8

2.1.3 Le foie gras

Le foie gras de Strasbourg est un produit mondialement célèbre; l'oie est devenue un symbole de l'Alsace et de la bonne table. C'est un plat avec une histoire ancienne de plus de 4000 ans, datant de l'époque égyptienne. En effet, les Égyptiens ont remarqué en premier la tendance des oies, ayant un appétit glouton avant le vol pénible à l'automne et au printemps, dans le but d'amasser le plus d'énergie. Puis, ils ont profité de cette connaissance et ont commencé à engraisser ces volatiles pendant toute l'année. Le gavage des oies en Alsace a été vraisemblablement établi par les juifs arrivants de l'Europe de l'Est; ils ont trouvé, en la viande d'oie, un substitut plausible à la viande de porc, qui leur fût interdite à cause de leur croyance. De ce fait, le gavage, technique ancienne de nourrissage, a été inventé. Pendant cet acte, le seuil de satiété des oies et la prudence lors de la manipulation sont attentivement surveillés par les éleveurs en raison de leur influence sur la qualité du foie gras obtenu. Historiquement, les citoyens de Kochersberg étaient considérés comme les champions dans l'élevage et dans la production du foie gras. Les animaux étaient entravés dans des enclos spacieux pour éviter tout stress et ils étaient nourris plusieurs fois par jour de blé, de fève et de maïs étuvé. Aujourd'hui, les éleveurs d'oies se sont raréfiés considérablement en Alsace. Il est possible de les compter « sur les doigts d'une main ». Le foie gras est tout de même lié à Strasbourg jusqu'à aujourd'hui et aucun bon restaurant ou boucherie n'oserait ne pas proposer cette friandise populaire dans leur offre. De nos jours, la question de l'interdiction du foie gras est beaucoup discutée: les protecteurs des animaux sont agacés en raison d'un nourrissage démesuré, d'où résulte des oies pesant de six à dix fois plus que les oies gavées naturellement. Comme le foie gras est considéré comme l'une des parties les plus exquises, les Français ne veulent néanmoins pas y renoncer.

2.1.4 L'alcool

A propos de cette région, on ne peut pas oublier de mentionner la production de l'alcool, la bière blonde étant aussi populaire que le vin blanc (sélection de grains nobles). Mais ce qui a rendu cette région vraiment populaire, c'est le champagne. Bien que la plupart des gens appellent tous les vins mousseux par ce nom, il n'est de vrai champagne que celui qui vient de la Champagne. En fait, ce n'est pas entièrement du

vin blanc, puisque les deux tiers de son volume provient des raisins bleus qui sont récoltés rapidement mais avec prudence. La peau colore le vin, c'est pourquoi les raisins sont pressés immédiatement après la récolte. À ce moment là, le vrai secret de la production du champagne, qui a été inventé par Dom Pérignone, commence. Avant le bouchage, le mélange de liqueur du tirage, qui consiste à mettre du sucre de canne, du vin vieux et la culture de levures, est ajouté dans chaque bouteille. Enfin, la prise de mousse qui se passe dans les caves calcaires dure de 8 à 10 semaines et après, le champagne est prêt à être consommé.

L'Alsace est aussi un paradis pour les amateurs d'eau de vie. Le schnaps, dont le nom marque la relation avec la tradition d'eau de vie allemande, peut être considéré comme un produit régional à cause des conditions climatiques favorables à la culture des cerises, des plumes ou des poires. Ce qui fait également partie des favoris, c'est l'eau de vie distillée des herbes. Jean-Paul Metté fût un maître dans ce domaine, il a produit le schnaps de basilic ou de verveine. Finalement, plus de 80 sortes de ce distillateur étaient produites à partir de fruit, de baies sauvages, de fleurs ou de bière.

2.1.5 La pâtisserie

Parmi les spécialités salées, on trouve bien sûr une autre forme de la cuisine traditionnelle: les pâtisseries alsaciennes. Elles sont soit purement françaises, soit influencées par les traditions allemandes. La plupart d'entre elles ont néanmoins quelque chose en commun; comme l'Alsace était située sur la route par laquelle les épices étaient importée en Europe de l'Ouest de l'Orient, ces ingrédients aromatiques sont utilisés non seulement à la production d'eau de vie ou de foie gras, mais aussi à débanaliser la pâtisserie locale. Le pain d'épice et les *bredles* sont typiquement attachés aux fêtes de Noël et de la Saint Nicolas, les *bretzels* sont considérés comme des accompagnements idéales à la bière et en plus, les tartes sont préparées salées et sucrées pendant toutes les occasions de l'année. A côté de la pâtisserie traditionnelle, les alsaciens sont connus pour leur gamme variée de pain qui les distingue d'autres régions françaises qui se contentent de la classique baguette. Les Alsaciennes font des expériences non seulement avec des farines différentes, mais aussi avec la forme de leurs produits. C'est pourquoi on peut trouver dans les boulangeries les *berches*, pain juif au pavot symbolisant la manne céleste, la Couronne, le pain de blé, l'*Epi*, pain ressemblant au brin, le pain au seigle, le pain de méteil et beaucoup d'autres.

2.1.6 La quiche lorraine

Ce gâteau salé est produit avec des ingrédients fondamentaux en Lorraine: le beurre, les œufs et le lard. Quand les quiches sont devenues célèbres tout autour de la France, le fromage a commencé à y être ajouté et aujourd’hui il fait partie intégrante de ce plat connu mondialement. Il est difficile d’imaginer la cuisine lorraine et alsacienne sans viande, qui est tellement populaire là-bas. La combinaison avec la croûte cuite a inspiré la naissance du pâté lorrain, de la tourte lorraine et des variations diverses autour de la quiche traditionnelle.

La région d’Alsace, ainsi que celle de Normandie et de Champagne, contribuent considérablement à la cuisine nationale. Envers et contre tous les obstacles de l’histoire, les habitants des régions ont réussi à façonner une cuisine qui reflète la nature sauvage et le soin attribué par les agriculteurs et les artisans qui font leur travail avec honneur.

2.2 Pays de la Loire, Centre

Du bord de l’Atlantique au cœur de la France on trouve un territoire fertile qui nous invite à rencontrer la gastronomie de la région. La vallée autour de la rivière la plus longue de France – la Loire, et principalement la région autour de la ville de Tours, est souvent appelée le « jardin de la France », comme les meilleurs fruits et légumes sont cultivés ici. Parmi ces derniers on peut nommer des poires qui sont servies cuites au vin rouge comme le dessert populaire, des cerises pour la production de la liqueur Guignolet, ou des fruits rouges comme framboises, fraises ou groseilles. En légumes, artichauts, petits pois ou échalotes représentent bien ces régions également. On y trouve un bon nombre d’ingrédients et un sol très riche, ce qui est indispensable pour la gastronomie de pointe – la gamme large de légumes et de fruits, les poissons d’eau douce, le gibier et la volaille ou le sel de Guérande jouent un rôle important dans l’art culinaire de là-bas. Cette utilité était bien connue déjà sous Charles VII, François I et sous les autres rois, qui ont construit plein de résidences royales d’été au bord de la Loire. Ces châteaux sont plus tard devenus les pièces maîtresses de l’architecture mondiale.

Chaque spécialité locale de villes contribue à la réputation globale de la gastronomie de la région. La Sologne, par exemple, se consacre principalement à la chasse

et aux gibiers et on peut trouver les plats de perdrix, de lièvre, de lapin ou de canard aux menus de la plupart des restaurants d'Orléans tout au long de l'année. Quand ils veulent alléger leur régime, les habitants des régions autour de la Loire mangent des poissons d'eau douce, au choix aussi très varié – il y a des tanches, des truites, des anguilles, des goujons et beaucoup d'autres. Quand il n'y a pas de poissons, on prépare rapidement des œufs de toutes sortes, principalement de volaille dans la région. Si on continue de parler de la viande, il est nécessaire de mentionner les spécialités de la charcuterie de Touraine – rillettes et andouillettes, qui sont des exemples excellents d'un dicton de là-bas: « Tout est bon dans le cochon ». Sur la rive gauche de la Loire on trouve autre chose pour ceux qui préfèrent manger plus sainement, les légumes primeurs, qui garnissent les allées des champs, ou les champignons qui sont souvent cultivés sous-terre. Le sel – ingrédient sans doute le plus important de tous et indispensable pour tous les plats – est récolté dans les marais salants près de l'océan à Guerande et achève donc la gamme diverse de la gastronomie de la région de Pays de la Loire et de Centre.

Comme on parle toujours de la France, la popularité du vin est considérable ici et en plus, cette région est performante en production du vin mousseux qui a été développé autour de Saumur, Vouvray et Mountlouis. A part cela, les vins comme le Muscadet, le rosé Anjou ou le Cabernet Franc sont les cépages qui ont rendu célèbre la région de Pays de la Loire.

2.2.1 Les champignons de culture

Au début du XIX^e siècle un jeune jardinier appelé Chambry eut la bonne idée de profiter des milliers de kilomètres de galeries souterraines parisiennes pour la culture des champignons. A peine 100 ans plus tard, le même système fut réutilisé par Monin, un cultivateur de champignons, autour de la Loire. Depuis ce temps-là, la culture des champignons est une grande tradition ici. Les conditions de température, d'hygrométrie et d'obscurité y sont optimales. On y trouve plusieurs variétés – les plus petits sont les champignons parisiens, typiques de la province, et qui peuvent être consommés crus. Puis on trouve des pieds-bleues, des pleurotes ou des schiitakés, la consommation desquels augmente en raison de la bonne réputation de la cuisine orientale, japonaise et chinoise.

Plus de 800 kilomètres de galeries sont utilisés dans cette région pour la culture de champignons. Les ouvriers appelés lampes en cueillent chaque année environ 120 mille tonnes. La France est le troisième plus grand producteur de champignons du monde, après

la Chine et les États-Unis. « La moitié de la production nationale est concentrée dans les anciennes carrières de tuffeau du Saumurois et de la Touraine. »⁷

2.2.2 Le vinaigre d'Orléans

Il a déjà été dit que la Loire jouait un grand rôle par rapport au commerce dès le Moyen Âge. L'un des produits le plus transporté était le vin, qui souvent, arrivé à destination, avait déjà tourné. Certains marchands devinrent intéressés par le vin aigre, et ils trouvèrent cela utile pour la production du vinaigre. Orléans était le centre principal de la production française et il y avait presque 300 producteurs de vinaigre à la fin de XVIII^e siècle. Aujourd'hui, il y a seulement un producteur traditionnel, Martin Pouret, l'entreprise familiale étant menée par le descendant direct du fondateur. Pour aboutir au bon vinaigre, il faut le laisser mûrir et faire ressortir le goût du vin. Dans la gastronomie moderne, on aromatise le vinaigre par des herbes, des fruits, du miel etc.

2.2.3 Les douceurs

La gastronomie française, ce n'est pas seulement les plats salés, bien sûr. Les Français sont aussi maîtres dans la production de sucreries. Il y en a plusieurs sortes qui correspondent à des douceurs diverses, mais celles qui sont directement connectées à la région de Pays de la Loire et du Centre, ce sont les pralinés – les amandes couvertes de sucre, qui peuvent être enrobées de chocolat noir, ou au lait. Le mot 'praliné' est en fait le dérivé du mot Praslin, c'était le nom du comte qui inventa ces douceurs populaires. Ce mot a été accepté mondialement et il est aujourd'hui utilisé pour parler des petits bonbons au chocolat.

Les autres douceurs favorites, ce sont les Forestines – des bonbons délicats séduisants par leurs couleurs pastel. À l'intérieur, il y a une crème de chocolat avec des morceaux d'amandes et tout ça est couvert par une coque de sucre coloré. Emballés en boîte brillante, ils paraissent très luxueux. Les berlingots nantais, les pruneaux de Tours, les nougates ou le costignac d'Orléans sont des douceurs également populaires chez les enfants ainsi que chez les adultes.

⁷ LAMBOLEY, Philippe. *Saveurs et terroirs des Pays de la Loire*. Paris: Hachette, 1998. p. 26

2.2.4 Les fromages de chèvre

Pour leur élevage peu exigeant, les chèvres étaient souvent appelées les ‘vaches du pauvre’. Elles peuvent être élevées en territoires rigoureux, montagneux et secs où il n’y a pas beaucoup de plantes adaptées pour la nourriture du bétail. C’est pourquoi ces animaux sont si populaires en France – on trouve beaucoup de territoires comme ça un peu partout. Mais c’est au bord de la Loire que les habitants ont révélé la noblesse des produits à base de lait de chèvre plutôt qu’ailleurs.

La ville Chavignol est un exemple idéal. La production du vin n’était pas très lucrative et les plantes étaient de plus en plus contaminées par les insectes nuisibles, et c’est ainsi que les habitants commencèrent à élever des chèvres. Bientôt le fromage crottin de Chavignol devint fameux à Auxerre, Orléans et Paris. Au cours du temps, la gamme des fromages de chèvre s’élargit et aujourd’hui on trouve des fromages de teinte et de texture différentes, par exemple le valençay, le selles-sur-cher ou le poulligny-saint-pierre. Accompagné par le Sauvignon ou le Pinot noir, ou utilisé pour la préparation de plats de différentes sortes, le fromage de chèvre est devenu partie intégrante de la gastronomie française.

La cuisine des régions de Pays de la Loire et du Centre contient aussi quelques trésors gastronomiques reconnus dans tout le pays, et certains d’eux mondialement. Les fromages de chèvre ou le vinaigre en sont de bons exemples. Les douceurs ou les fins champignons de là-bas représentent « la cerise sur le gâteau ». Même dans cette région, la garantie de succès est due aux produits de qualité traités dans les recettes de tradition.

2.3 Île-de-France

Même si les habitants ont souffert de la pauvreté, à Paris il y eut toujours de quoi manger. Ceci qui est parfaitement décrit dans le roman de Zola *Le Ventre de Paris*, où sous les Halles, où se tenait un marché de vente en gros depuis des siècles jusqu’à 1970, où il y avait beaucoup de nourriture, symbolisant l’abondance et le surplus.

La gastronomie parisienne ne serait rien sans les petits terroirs qui l’entourent. Les pêches de Montreuil, les cerises de Montmorency, la volaille de Houdon ou la moutarde et le fromage de Meaux sont seulement des fragments des produits que la région d’Île-de-France est capable d’offrir. À la fin des repas, on ne peut pas oublier de

mentionner les digestifs franciliens, parmi lesquels le Grand Marnier est un parfait exemple.

Les petits villages qui fournissaient la capitale ont plus tard été rattachés à cette dernière, et ils ont créé l'ensemble qui aujourd'hui, est considéré comme un symbole du bon manger. Les plats comme l'entrecôte Bercy ou le navarin d'agneau démentent l'opinion de certains critiques, avançant que Paris n'aurait pas de cuisine authentique. Les plats parisiens sont bons, simples, légers et pourtant raffinés. Avec tous les ingrédients venant de proche ou de loin, et les maîtres cuisiniers qui s'y rassemblent, l'Île-de-France a une superbe gastronomie. Cette dernière se reflète soit chez les petits marchands, soit dans les élégants et adorables restaurants qui représentent l'héritage des traditions culinaires aristocratiques, et surtout dans les familles parisiennes qui préparent de délicieux plats pour rassasier leurs proches.

2.3.1 La gratinée à l'oignon à Paris

La soupe à l'oignon est l'un des plats les plus caractéristiques et partagés en France. Originellement, elle est née au pied de l'église Saint-Austache, dans le quartier d'un grand marché, des anciennes halles de Paris. Ici, cette soupe à l'oignon nationale a aussi été rebaptisée « gratinée des Halles ». C'était au cœur de Paris, ou plutôt en son ventre, comment beaucoup de monde le connaît grâce au roman d'Émile Zola, où les gens de différentes professions, âges, et classes se rencontraient près d'un bol de soupe bouillante. Les travailleurs de nuit allant se coucher au lever du jour, les étudiants et les écrivains avec leurs notes, ou les femmes des positions sérieuses vêtues de tailleurs – tous se rassemblaient au coude à coude pour se régaler de ce plat traditionnel, présent sur les cartes de tous les restaurants proposant de la cuisine française de tradition.

Une question se pose - sur quoi repose le succès incontestable de cette soupe? La réponse n'est pas surprenante. Elle est facile à faire, peu exigeante, s'appuie sur des produits de base, et est réconfortante non seulement pour le ventre, mais pour tout le corps - l'oignon est utilisé contre les bacilles sous toutes ses formes depuis que le monde existe. Elle nous donne un bon coup de fouet après avoir travaillé toute une nuit, ou juste quand on ne se sent pas très bien, physiquement aussi bien que mentalement. Pour la préparation, tous les résidus sont utilisés d'une manière simple, pourtant délicate. Les fromages français par excellence - l'emmenthal, éventuellement le gruyère, étaient faciles à transporter des Alpes lointaines, et donc ils étaient tout simplement

transportés à Paris. Au marché des Halles, qui prenait place depuis déjà 1135, mais au plus haut de sa célébrité au XIX^e siècle, après rénovation et agrandissement, il y avait une grande demande de ces types des fromages, mais il y avait aussi une bonne part de restes rassis. En les utilisant avec des morceaux de baguette parisienne aussi durcies, les meilleurs croûtons nacquirent, et vinrent représenter « la cerise sur le gâteau » de cette soupe.

2.3.2 Le pain parisien

La baguette, c'est sans doute l'une des inventions parisiennes qui est devenue un symbole la France entière. « La baguette fait partie de l'univers, du folklore et de l'air de Paris. »⁸ Elle est à ce pays ce que la pizza est à l'Italie. Il est impossible de s'imaginer n'importe quel plat sans l'accompagnement du pain avec une mie exquise, élastique et une croûte dorée et craquante sur la surface.

Dès le temps anciens, la région de Beauce était connue pour la culture des céréales et fournissait Paris, qui ne s'est donc jamais trouvée sans pain. La production de boulangerie a aussi contribué à la construction de la Cathédrale Notre-Dame de Paris, dont les vitrages furent financés par les marchands locaux. Comme les boulangeries prospéraient en ce temps-là, les boulangers financèrent quatre vitrages, la plus grosse part de toutes les corporations.

Aujourd'hui, on se heurte à une boulangerie à tous les coins de rue de France. Avec presque 40 milles boulangeries, les boulangers doivent lutter contre une concurrence immense, et ils doivent satisfaire les consommateurs non seulement par la baguette, mais aussi par le croissant au beurre ou le pain au chocolat – autres produits rattachés à la France.

2.3.3 Le jambon de Paris

Accompagnant la baguette, la jambon de Paris créa l'idéal du petit-déjeuner parisien. La recette originelle, la cuisson lente et l'emballage final forment ensemble la raison pour laquelle la France est réputée mondialement. Il n'est pas de bon jambon sans le bon charcutier, ceci est bien clair, et les cochons doivent être conformés aux

⁸ GIRARD Sylvie; de MEURVILLE, Elisabeth. *L'Atlas de la France gourmande*. Paris: Jean-Pierre de Monza, 1990. p. 39

conditions strictes de la production du jambon « supérieur » ou « de choix ». Ces deux mots désignent deux qualités du jambon, qualités qui dépendent de la présence ou l'absence de différents additifs.

2.3.4 Le brie de Meaux et Le brie de Melun

Les fromages d'Ile-de-France créent un autre sommet de la gastronomie française. Dans cette région, les fromages persillés comme le brie ou le coulommiers en sont typiques, et leur histoire remonte à l'époque de Charlemagne. Leur origine est attachée principalement aux vallées du Grand et du Petit-Morin, et à la ville de Coulommiers. Paris était bien fourni par ces friandises provenant des alentours, et bientôt le brie commença à être appelé le 'roi des fromages'. Aujourd'hui, il existe deux appellations d'origine dans la gamme des bries – le brie de Meaux et le brie de Melun. Le premier attire non seulement par sa taille de 35 cm de diamètre, mais surtout par son goût qui mûrit de la fin de l'été au début du printemps. Le brie de Melun est plus petit, avec une odeur plus prononcée que les autres fromages de la famille des bries.

Les produits connectés à Paris ou à l'Ile-de-France sont très fréquemment présents dans les magasins français de tout le pays. La raison est simple - il s'agit souvent d'aliments consommés quotidiennement, dont le pain et le jambon sont de bons exemples. En ce qui concerne le plat typique de la région, on peut dire que le souci d'utiliser tous les restes a donné naissance à la soupe d'oignon, un des plats les plus associés à la France. C'est ici, à Paris, la ville la plus visitée par tous les gens du monde, que les idées de la cuisine française sont nées. Il faut dire que la région d'Ile-de-France est une bonne représentante de la cuisine française.

2.4 Bretagne, Normandie

Les flots de l'océan, la côte sauvage et le plein air marin – ce sont les mots qui caractérisent le mieux ces deux régions de l'Ouest. L'influence de l'Océan est omniprésente, il règne aussi dans la gastronomie. De plus, on y trouve des prés pleins de vaches, dont le lait est traité dans l'industrie laitière, pour produire le beurre, la crème et le fromage connus autour du pays. Quand on combine les conditions climatiques avec le savoir-faire des Bretons et des Normands, on obtient une gastronomie régionale qui appartient aux meilleures de l'Héxagone.

Nombreux sont les touristes arrivant ici chaque année pour admirer la splendeur du Mont-Saint-Michel, les menhirs et dolmens de Carnac, les capitales Rouen et Rennes, les vastes plages normandes ou les falaises bretonnes, et la majorité d'entre eux succombe au charme de la cuisine locale. Sous le nom de « cuisine locale », on s'imagine les plateaux pleins de fruits de mer et de poissons, sans lesquels les plats traditionnels tels qu'on les connaît n'existeraient jamais. Bien que les produits de pêche soient très similaires en Normandie et en Bretagne, et qu'ils aient beaucoup en commun à ce regard, chacun d'eux est populaire pour quelque chose de différent.

La Normandie est devenue célèbre pour les seiches, les maquereaux, les truites de la Rançon, les harengs de canots de Dieppe ainsi que les rougets de Cherbourg. « De toute façon, on peut multiplier à l'infini les recettes de poissons à la sauce normande! »⁹ Les coquillages sont encore plus reliés à la Bretagne, et ils contribuent au goût si spécifique de sa cuisine. Les coquillages Saint-Jacques, les huîtres, les moules ainsi que les crustacés sont amenés chaque matin aux ports par les pêcheurs, puis ils sont triés et enfin importés dans les restaurants, où les chefs les préparent selon leurs recettes soit traditionnelles, soit innovées. Ce que la mer nous offre (et ce sont souvent des vraies trésors) est traité et transformé en plats délicieux, et même si la pêche est un domaine relativement récent de la gastronomie (dans le passé, les gens préféraient plutôt les ingrédients d'arrière-pays), les spécialités de poissons et de fruits de mer sont devenues indispensables à cette région-là.

Mais la pêche n'est pas le seul phénomène pour lequel l'Ouest de la France est tellement illustre. L'industrie laitière et l'aviculture sont d'autres domaines essentiels pour la gastronomie du coin. Les plaines avec les vaches qui broutent et beuglent, les milliers de moutons qui bêlent et gambadent, et en dernier, mais non par ordre d'importance, les grasses volailles qui donnent des coups de bec et prospèrent font partie intégrante du paysage. Les conditions climatiques étant idéales et les terres fertiles, on tire le meilleur des animaux, et on le transforme en or blanc, dénomination répandue du lait, en beurre et en œufs. Grâce à de tels produits, le fameux camembert, sablé de Lisieux ou de Caen, le far breton, le kouign-amann, ou encore la brioche

⁹ LAMBOLEY, Philippe. *Saveurs et terroirs de Normandie*. Paris: Hachette, 1997. p.9

traditionnelle sont offerts à tous les touristes venant ici pour goûter ce que les paysans savent créer.

Et comme il n'y a pas seulement le lait et les œufs des animaux, et aussi comme nous sommes toujours en France, c'est la charcuterie qui complète la gamme culinaire de la Normandie et de la Bretagne. Ici, comme nulle part ailleurs, les fêtes du cochon sont très fréquentes et particulièrement appréciées aussi bien des jeunes que des plus âgés. Après l'abattage d'un porc, on met les jambons, le lard et les andouilles à fumer dans la cheminée pendant que le sang bouillonne dans le chaudron pour les boudins.

Pour accomplir une soirée telle que l'entendent normands et bretons, on trinque une bolée de cidre ou un verre de calvados, deux produits à base de pommes. Les pommiers symbolisent vraiment un arbre présent dans toutes les légendes, et on peut aussi dire que cet arbre est la vigne des vallées bretonnes et normandes. Ces deux boissons alcooliques rivalisent avec l'une des plus typiques de France – le vin.

2.4.1 Le camembert

Associé avec la baguette, le croissant et le vin rouge, le camembert s'est gravé dans la mémoire de gens autour de monde, comme une arme de Français qui nous fait mordre la poussière par son odeur subtile, mais en même temps par son goût doux. Le camembert, le représentant le plus vieux de la famille des fromages à croûte fleurie, doit son existence à un prêtre pourchassé de Brie, qui fut caché chez une fermière, Marie Harel, pendant la Révolution française, et mis dans le secret de la production de ce type des fromages. Le camembert trouva bientôt ses adeptes et aujourd'hui, il est produit presque partout. Si on veut être sûr que le camembert vient vraiment de son pays originel, il faut chercher l'appellation « camembert de Normandie », qui a été fondé en 1983. Et qu'est-ce qui fait un camembert si bon? C'est l'affinage qui dure d'un à deux mois, une tendresse sur les bords aussi bien qu'au milieu et bien sûr, il doit être fondant « à cœur ». Emballé dans une boîte en bois, il voyage jusqu'aux consommateurs auprès desquels il fait un accompagnateur parfait du vin rouge.

2.4.2 Les crêpes et les galettes en Bretagne

Quand on est interrogé sur le plat traditionnellement français, ce sont souvent les crêpes qui viennent à l'esprit en premier lieu. Salées ou sucrées, pliées ou rondes, les crêpes et les galettes ont inséparablement leur place à la gastronomie française.

La tradition de crêpes est née dans le Finistère, où elles étaient vendues aux épiceries ou aux marchés par les galetiers. Les filles à marier ont dû apprendre leur préparation, car elles posaient les galettes sur un buffet de cuisine pour présenter leur vénération aux anciens habitants de maison. De ce temps-là, les recettes originales étaient variées. Aujourd'hui on distingue les crêpes et les galettes. Les crêpes sont traditionnellement préparés avec de la farine de froment et de sarrasin et elles sont sucrées, ce qui les différencie des galettes, constituant à elles seules un plat principal salé et à base de blé noir. Comme la naissance des galettes remonte au XVI^e siècle, il y a un éventail des variations différentes – la plus classique avec du lard, des œuf ou de l'emmenthal râpé, celles plus rénovées avec la saucisse ou de la chair de poisson. Le roi anglais Edward VII, fut pris d'affection pour les Crêpes Suzettes dont il était créateur et qui prirent naissance par hasard. Pendant qu'il festoyait avec Suzette, une belle Française, une liqueur d'orange fut enflammée par accident, et les plus proches crêpes en furent arrosées. Le roi fut enthousiasmé par ce dessert et il l'appela selon sa dame de compagnie.

2.4.3 Les pommes magiques

En regardant la carte de l'agriculture de la France, il est impossible de ne pas remarquer les allées des pommiers aux régions de l'Ouest. Ce fruit, dont l'utilisation est vraiment variée, des plats sucrés au plats salés, sont pratiquement indissociables des saveurs bretonnes et normandes. En fait, ils ne sont pas trop succulents à manger en eux-mêmes, mais quand ils sont utilisés au cours de la cuisson, et parfois ajoutés avec du cidre ou du calvados, tout ça donne naissance à des combinaisons extraordinaires.

2.4.3.1 Les desserts de pommes

En Normandie, les desserts produits de ces fruits font vraiment le « top » de la pâtisserie française et en fait, il n'y a pas de risque de concurrence. Ce qui est important dès le début, c'est le choix des pommes utilisées, parce qu'elles ne sont pas toutes

convenables à cuire. Puis, ce sont les formules traditionnelles ultra-secretes qui sont gardées depuis des siècles. Le résultat de tout ça sont des desserts simples dont l'essentiel est le goût frais et rustique de la pomme, dont les exemples sont le douillon, la tarte flambée au calvados, mais principalement la tarte aux pommes ou la tarte Tatin, qui disputent la première place pour le meilleur dessert de la région. Tous deux sont faciles à faire et de goût étonnamment délicat, c'est peut-être pour ces raisons qu'ils sont classés parmi les gâteaux familiaux par excellence. Malgré la rivalité incessante, la tarte aux pommes dans sa forme classique reste une étoile de la pâtisserie normande.

2.4.3.2 Le cidre

La fabrication du cidre n'est pas n'importe quoi. La sélection des pommes selon leur aigreur, douceur et amerture souvent ressemble à une alchimie culinaire et elle est radicale pour tout le processus. Seulement une proportion exacte de goût de pommes résulte au jus convenable pour la production d'un cidre de qualité. Les pommes sont râpées et étalées dans des toiles de jute qui serviront de filtres. Le jus obtenu est conservé en barrique, et après fermentation et stabilisation du sucre, le cidre est mis en bouteilles de février à mars. Ce processus de fabrication est connu depuis l'époque médiévale, et il s'est élargi sur toute la région bretonne et normande à partir du XVIII^e siècle.

Le cidre sert aussi comme base pour la production du calvados, il est distillé puis conservé dans les fûts en bois. Le calvados peut vieillir jusqu'à 30 ans, âge qui se reflète au goût, ainsi qu'au prix. On entend souvent parler du « Trou Normand ». Comme les Français sont des gourmets et ils ne font pas de chichis avec de repas, ils ont besoin de quelque chose pour la digestion – avant les plats de viande, le calvados est servi pour stimuler l'action de l'estomac et pour rétablir l'appétit pour la suite du festin.

À côté de ce qui a été susmentionné, l'autre alcool appelé «le pommeau» est également populaire là-bas. Lié seulement à la Normandie, il n'est plus tellement connu, mais il revient de nos jours. Le pommeau est différent par son processus de fermentation, pendant laquelle on y ajoute le distillat frais. Cette étape provoque un goût plus fort de pommes, le liquide est plus sucré et agréablement aigre en même temps. Il se marie bien avec le roquefort et avec les desserts aux pommes.

2.4.4 Le sel de l'Atlantique

Quand on passe par le pays Guérande, il est impossible de ne pas remarquer les vastes marais salants dans lesquels les paludiers récoltent le sel de l'Atlantique. On peut considérer cette activité comme un petit miracle, comme quand l'homme fait son miel du meilleur que la nature nous offre. Cette technique ancestrale est fondée sur l'évaporation, pendant laquelle l'eau des marais devient de plus en plus concentrée, et enfin crée des petits cristaux de sel. On distingue « le gros sel », le majeur de la production, qui est récolté du fond de l'œillet, et « la fleur de sel », provenant des plaques flottantes à la surface, qui est rare, très recherchée et donc beaucoup plus chère.

Dans la cuisine de Normandie et de Bretagne, l'influence de la mer est très forte et visible. Ce n'est pas seulement la consommation des poissons et des crustacés, mais aussi le goût salé, inspiré par l'eau de l'océan. Le sel est ajouté aux plats salés bien sûr, mais aussi aux mets sucrés – le beurre salé, le caramel salé ou les petits beurrés au sel de Guérande, ce sont les combinaisons immortelles. Complété par le douceur ou l'acidité des pommes de Normandie, cette cuisine fait partie essentielle de la gastronomie de tout le pays.

2.5 Bourgogne et Franche-Comté

Le vin et le fromage – le couple éternel bien représentatif de la région, offre une expérience inoubliable pour le consommateur venant respirer l'air frais et ressentir le calme présent partout ici. Le domaine de la vigne de cette région, basé sur un système solide, prend soigneusement en compte même les plus petits facteurs de la terre ou du climat qui pourraient avoir une incidence négative sur la treille. En un mot comme en cent, la Bourgogne regorge de différents domaines de vigne – de Bar-sur-Seine à Châtillon-sur-Seine, à l'ouest, en Nivernais, ou Beaujolais au Sud...

Mais cette région là, ce n'est pas que le vin – avec la moutarde de Dijon et son goût montant, nous assaisonnons tous les plats, de la viande à la salade. Avec la volailles de Bresse nous préparons le plat qui est souvent considéré traditionnel pour la France, le fameux coq au vin (ici, la présence du vin est essentielle). Nous relançons notre appétit par la crème de cassis ou bien même par le kirsch de Fougerolles et finalement, quand le cuisinier n'a rien à préparer, il reste toujours du fromage soit à manger seul, soit à

consommer dans les soupes ou gratins divers, ou encore en fondue. Les plus connus sont le comté, le mont d'or ou l'époisses.

Il est évident que la cuisine régionale doit ses origines à l'agriculture. Les ingrédients qui plaisent le mieux donnent naissance aux plats traditionnels et typiques de la région. Ici, nous trouvons quelques phénomènes qui peuvent être appelés comme le mythe « à la bourguignonne ». Les lardons, les petits échalotes, les champignons de couche et les oignons blancs sont vite devenus des condiments indispensables à la gastronomie locale. On trouve de plus en plus de recettes qui ne sont pas vraiment traditionnelles du fait que les produits ne sont plus forcément typiques de la région, mais en utilisant des produits dits modernes et en les préparant « à la bourguignonne », on obtient des plats avec une teinte régionale et charmante, dont le bœuf bourguignon ou les escargots à la bourguignonne sont les exemples par excellence.

En feuilletant des livres de cuisine bourgogne, nous remarquons aussi l'appellation « à la dijonnaise » qui indiquent l'utilisation d'un des produits de Dijon – le moutarde dans le registre salé et le cassis dans le registre sucré.

La gastronomie de Franche-Comté est encore enrichie par les produits de chasse. Les ragoûts de lièvre, de téttras ou de gélinotte souvent accompagnés par des champignons sauvages ou les poissons cuisinés au vin blanc – ce sont les combinaisons dont les gens ne se lassent jamais. Les plats comme les grenouilles ou les écrevisses, qui nous semblent plus exotiques, font quand même souvent partie du menu quotidien.

Les recettes et les modes de production traditionnelles sont précieusement gardées dans ces deux régions et c'est la raison pour laquelle la gastronomie locale savait préserver les recettes authentiques. Le secret est probablement lié à la simplicité, la répétitivité du processus d'utilisation des mêmes combinaisons de condiments qui mènent à une réussite garantie. Du hors-d'œuvre à l'apéritif final, les régions Bourgogne et Franche-Comté nous offrent un éventail de superbes possibilités qui nous séduisent par leur mariage de l'originel et du plus commun.

2.5.1 Le bœuf bourguignon en Charolais

Les prairies qui verdoyent, les pâtûres fraîches ou les vastes bocages - c'est principalement au Sud de la Bourgogne où s'est développé le charolais, considéré

aujourd'hui le meilleur du bœuf français. Il n'y en a rien d'étonnant – au beau milieu de la merveilleuse nature, en plein air et avec le soin des éleveurs, le bétail est l'emblème de la région par excellence. Accompagné par le vin produit des raisins cultivés dans les mêmes conditions dites supérieures, le plat bœuf bourguignon célèbre son succès dans toute la France. Et c'est vraiment ce plat – les habitants de cette région n'ont pas eu mal du tout pour en faire un plat dominical, simple en ce qu'il contient, qui est le plat typique pour tout le pays. Donc s'il y a un plat qu'on peut appeler le plat national de la France, c'est bien le bœuf bourguignon, présent dans tous les manuels de cuisine française traditionnelle.

Même s'il s'agit du plat populaire pour les Français mais aussi pour les étrangers, rares sont les restaurants touristiques de Bourgogne qui le proposent sur leur carte. La raison est assez précise – les plats en sauce sont considérés comme trop simples, la gastronomie moderne ne les prône guère, ces temps-ci. Bien qu'on y ajoute du vin, et qu'on le verse assez généreusement, le bœuf bourguignon n'a pas réussi à être classé parmi les plats de haute cuisine. Alors, le résultat est tel que le bœuf bourguignon est devenu un plat plutôt familial – il n'est pas cher, pratique à réchauffer, avec des produits de base ordinaires, mais son goût reste délicat! Typiquement, il est servi le dimanche, quand toute la famille se réunit dans la cuisine dans les fermes de campagne, ou bien pendant les fêtes de village (qui se passent le plus souvent en septembre), et là il réunit tous les voisins du village, et devient en ça indispensable, traditionnel. Les adjectifs qui caractérisent ce plat le mieux sont tels que modeste, paysan, et populaire. Les morceaux de bœuf mitonnés au vin, avec des petits oignons, herbes, notamment du thym, restent simples pour les jours ordinaires.

2.5.2 La moutarde de Dijon

François Rabelais parlait de la moutarde quand il décrivait Gargantua, qui en consommait beaucoup avec de la viande et du pain. Le goût piquant de la moutarde est connu depuis l'Antiquité – déjà les Grecs et les Romains l'aimaient et ils broyaient des grains de sénévé avec du vinaigre. Ce fut le remplacement du vinaigre par le verjus (suc acide de raisins verts) en 1753 qui apporta succès à la moutarde produite autour de Dijon. Cette modification fut réalisée par Jean Naigon qui voulut profiter de la proximité des vignobles. Aujourd'hui, le sénévé n'y est plus cultivé, parce qu'il était peu rentable; il est importé le plus souvent du Canada. La moutarde de Dijon est actuellement connue

tout autour de monde et elle est abondamment utilisée avec de la viande, dans la sauce vinaigrette et beaucoup d'autres recettes. Cet assaisonnement a causé non seulement la gloire de la ville de son origine, mais aussi la création de beaucoup de plats régionaux.

2.5.3 L'escargot de Bourgogne

Déjà les escargots étaient consommés par nos lointains ancêtres, les preuves de quoi sont les coquilles trouvées dans les grottes. Ce plat est devenu célèbre pendant l'époque de la Monarchie de Juillet, quand les négociants de Bercy racontaient leur régal pour les escargots de Bourgogne. Les gens étaient curieux, et après la fondation de voitures-diligences et les lignes de chemin de fer qui assuraient le transport entre Auxerre et Paris, nombre d'entre eux se déplacèrent pour venir déguster cette spécialité réputée.

Bien que beaucoup de gens les considèrent comme un plat traditionnel et abondant en France, il y en a peu et leur ramassage est strictement contrôlé, ils sont donc de plus en plus importés de Turquie et d'Afrique du Nord. Malgré tout cela, les conserveurs font toutes sortes de choses pour préserver la tradition. Cuisinés au bouillon, adoucis par le beurre et rien que du beurre, puis complétés par le persil, l'ail et parfois l'échalote, ils font partie du luxueux éventail gastronomique de la France.

2.5.4 L'alcool

Un proverbe local dit: « Au matin, bois le vin blanc, le rouge au soir, pour faire le sang. »¹⁰ Ce proverbe explique bien comment la place de vin est importante dans ces deux régions. Les amateurs de vin peuvent y déguster plus de quatre-vingt-cinq sortes de vin aux appellations contrôlées. La culture viticole y est très dynamique, non seulement grâce aux conditions climatiques idéales, mais aussi grâce aux expériences millénaires de la conservation dans les caves locales. Les sols sont pauvres et rocheux, et donc la vigne doit s'enraciner en profondeur pour puiser au mieux les nutriments et minéraux qui y sont présents. Les cépages les plus connus sont le Pinot noir, le Grand crus de Côte de Nuits, le vin jaune du Jura et du Burgey, etc.

¹⁰ LAMBOLEY, Philippe. *Saveurs et terroirs de Bourgogne*. Paris: Hachette, 1997

A partir des vin, les habitants des régions Bourgogne et Franche-Comté sont aussi très adroits de leurs mains quant à la production des spiritueux. D'origine dijonnaise, la crème de cassis a été importée à Dijon par des marchands, et tout le monde s'y est pris d'affection immédiatement. C'est pourquoi le cassis est cultivé là depuis la moitié du 19^e siècle. L'obtention d'une crème de cassis résulte de la cultivation des baies puis de leur macération dans l'alcool. Une sorte de boisson à partir de cette liqueur s'appelle le Kir, et il consiste en le mélange d'un tiers de cassis et de deux tiers de bourgogne aligoté. Son nom lui a été attribué en référence au maire Kir, lequel eut l'idée de servir du blanc-cassis (vin blanc sec) avec de la crème de cassis aux visiteurs de la capitale de la Bourgogne, cette idée lui étant venue à l'esprit au XIX^e siècle. L'autre boisson alcoolique est le Marc de Bourgogne, une eau de vie produite du marc du raisin dans les distilleries ambulantes, soi-disant par les bouilleurs du cru. Chacune de ces liqueurs a sa propre histoire, mais en tous cas, chacune d'elles appartient indéniablement à la gastronomie des régions de Bourgogne est de Franche-Comté.

Les bijoux gastronomiques de Bourgogne et de Franche-Comté ne peuvent pas manquer à la liste de cuisine traditionnelle de la France. Ici, la combinaison du vin et du fromage est éternelle et très appréciée. Le bœuf bourguignon est une classique dont on ne s'ennuiera jamais. Il en est de même avec la moutarde de Dijon, qui est utilisée abondamment dans la préparation des vinaigrettes, ou pour la viande. Pour bien digérer les plats, il existe beaucoup de sortes d'alcool, le plus connu étant le Kir.

2.6 Nord - Pas de Calais, Picardie

Au nord de l'Héxagone, la nature est vraiment généreuse et on dit souvent que les gens de cette région sont aussi généreux que leur cuisine. Les flots de l'océan et leurs richesses, le voisinage immédiat avec la Belgique, l'Allemagne et la Hollande ainsi que la proximité de l'Angleterre – tout ça a influencé la forme du nord du pays et y a créé un carrefour au cœur de l'Europe. Ici, où les hivers sont vraiment froids et rigoureux, la nature offre des ingrédients riches en vitamines et en nutriments et les habitants les transforment en plats qui les aident à atteindre le fin d'hiver et à reprendre des forces. Avec beaucoup de plaines, de collines et de moulins à eau nous verrons que ce paysage est diversifié, mais dans toutes les plus petites parties qui le forment on aperçoit des unités qui les réunissent. Quatre aliments de base sont considérées inséparables pour la France du Nord: les pommes de terre, les harengs, les lapins et la bière. Ce qui est crucial pour la donner forme à la

gastronomie du Nord d'aujourd'hui ce sont les deux éléments suivants : la terre qui est extrêmement fertile ainsi que l'eau de l'Océan et des rivières locales où vivent les populaires harengs, anguilles et truites.

La culture de légumes et l'agriculture plus généralement y sont abondantes. Les champs sont pleins de pommes de terre, de betteraves, de poireaux, d'oignons et d'une sorte de légumes typique de cette région – l'andive, qui est une preuve du dynamisme agricole du nord. Même si elle est moins connue que les autres légumes, elle est cuisinée de diverses manières et son goût permet de donner de l'essor à l'imagination: Il est donc possible de la cuisiner dans un potage, gratinée ou avec des poissons, du houblon à la crème ou tout simplement dans une salade composée. L'autre légume célèbre est le haricot de Soissons, il représente un accompagnement de choix pour la volaille, et fait les beaux jours de la plupart des tables de la région.

La deuxième source d'ingrédients à la fois simples et incontournables est l'eau douce ou celle de la mer. L'anguille est une vraie vedette dans ce pays là peu importe la façon dont elle est préparée. Se déclinant en une dizaine de variations elle est consommée en pâté ou en tourte, à la bière ou à la sauce au vin. On trouve également dans ces eaux la truite, le maquereau, les moules et ce qui fait la réputation de la gastronomie française dans monde entier: les grenouilles, cuisinées soit dans la soupe traditionnelle, soit garnies ou fricassées avec des légumes.

Les habitants du Nord savent comment cultiver simplement les plantes et puis les transformer en un repas délicieux, de plus ils savent comment mettre à profit la totalité des ressources de la nature. En combinant des ingrédients qui semblent au premier abord incompatibles, on crée des plats avec de nouvelles nuances gastronomiques. Un bon exemple est l'alliance de sucré – salé, cet assemblage nous donne une nouvelle facette non négligeable de la gastronomie du Nord. Les recettes de viande avec des fruits comme le rôti de porc aux pommes ou le lapin aux pruneaux sont très connues, et celles comme la soupe à la bière parfumée à la cannelle ou le chou avec des pommes et des raisins sont loin d'être banales, et pourtant elles proviennent d'une tradition datant d'il y a un centaine d'années.

En ce qui concerne le procédé de la préparation du repas, la cuisine lente prévaut. Tout d'abord il faut entendre le bouillonnement du pot, de la marmite ou de la cocotte où se trouvent des poissons et des produits de jardin accompagnés d'une sauce excellente. Il

existe de nombreuses variantes des plats qui sont mijotés par les femmes en cuisine, parmi eux le célèbre *hochepot*, traditionnellement fait à base du bœuf rissolé au saindoux et longuement cuit avec des légumes. L'autre plat traditionnel est le *waterzoi*, préparé soit avec du poisson selon la recette originelle, soit avec du poulet ce qui est fortement contesté par les puristes. Qu'il s'agisse du poisson ou de la viande, les deux sont accompagnés par du beurre, de la crème et des herbes.

Bien que beaucoup de ces plats ne sonnent pas vraiment français et qu'ils soient assez peu connus, les traditions gastronomiques des régions Pas-de-Calais et Picardie sont vraiment riches. Une richesse qui s'accorde avec l'art de recevoir des habitants de ces régions qui ont toujours aimé faire la fête et accueillir amis ou voisin à l'occasion d'un dîner convivial.

2.6.1 Les moules-frites dans le Nord

Comme l'entrecôte accompagnée de frites dans certaines régions de la France, les moules-frites prennent la position d'un plat de base dans les côtes de Flandres et de Picardie, en Artois et jusqu'en Belgique. Il n'y a rien de difficile dans la préparation de ce plat, et pourtant il est très populaire non seulement en période de vacances au bord de la mer, mais également durant toutes les saisons. Principalement en hiver, quand le vent de la mer cinglant vient fouetter notre visage et que nous avons besoin de manger des plats pour résister. De cette façon nous nous évadons de ce temps froid et humide dans des estaminets douillets en se régaland avec de fines moules et des frites dorées et croquantes. Après la consommation de ce plat, un tas de coquilles (partie extérieure de la moule qui ne se mange pas) reste sur les tables des clients rassasiés, ce qui est un signe qu'ils ont bien mangé.

Ici, les moules sont devenues un quotidien. Pour éviter la monotonie de ce plat, on le décline en plusieurs variations différentes: nature, au vinaigre, au vin blanc avec du persil.¹¹ Ce sont les différentes manières de préparer traditionnellement les moules, dont l'histoire remonte au Moyen Âge. Quelques siècles plus tôt, notamment au XIII^e, l'élevage des moules est né sur la côte atlantique en France. La mytiliculture, c'est ainsi qu'on la désigne aujourd'hui, a commencé à se développer rapidement après que ce trésor de mer ait été découvert. C'est sur les côtes normandes que la réputation des moules s'est diffusée

¹¹ dans ce cas on parlera de moules marinières

le plus rapidement. Contre vents et marées, un ville qui ne fait pas partie de la Normandie est aujourd'hui considérée comme typique concernant la consommation et l'élevage des moules. Ici, il existe une curiosité concernant ce plat – la populaire braderie annuelle de Lille, dont les origines remontent au XII^e siècle et pendant laquelle les gros tas de coquilles vides de moules sont élevés à l'angle de terrasses ou de restaurants proposant des moules-frites sur leurs cartes. A l'époque durant laquelle cette manifestation fut créée, un grand problème fut résolu – des masses de déchets s'accumulaient dans les établissements pendant les temps de fête, donc après l'introduction de cette braderie, on su toujours comment utiliser et déplacer ces coquilles en dehors du restaurant.

Outre l'histoire des moules-frites, la richesse de ce plat repose dans sa simplicité. Les moules, fruits de mer injustement appelées « huîtres du pauvre », légèrement assaisonnés par le vin, les herbes et les pommes de terre frites suffisent à créer un simple bonheur lors de la dégustation. Même s'il s'agit du mariage de deux produits qui sembleraient ne pas marcher très bien ensemble selon la logique culinaire - l'association du produit frit et croquant avec celle d'un ingrédient bouilli et mou – il y a quelque chose de spécial caché dans le goût de ce plat. Ce qui a pour conséquence de lui conférer une popularité immense même dans la gastronomie française moderne et mondiale.

2.6.2 Les bêtises de Cambrai

Le sucre n'a pas toujours été un produit de base, comme il est aujourd'hui. Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, les gens devaient utiliser le miel des abeilles et le sucre de canne à la place du sucre et en plus, ces produits étaient très coûteux. Après la découverte du sucre de betterave lors du Blocus continental, Napoléon a bien vite compris qu'il serait profitable de faire ensemençer de vastes champs de betteraves et donc de produire assez de sucre pour fournir tout le pays. « La France devenait une grande puissance sucrière et c'est la région Nord (Picardie comprise) qui en profitait. »¹²

Dans la région de la betterave et des légumes généralement, un élément sucré est considéré comme indispensable pour un thé ou un café peu importe l'heure de la journée (ou de la nuit). Ce fut l'opulence de sucre qui donna naissance à des sucreries typiques de

¹² GIRARD Sylvie; de MEURVILLE, Elisabeth. *L'Atlas de la France gourmande*. Paris: Jean-Pierre de Monza, 1990. p. 33

cette région là – les bêtises. Ces sucreries sont en fait des bonbons blancs anguleux à la menthe qui sont décorés par des rayures couleur ambre. Ce qui est propre aux bêtises, c'est leur structure très légère, qui correspond parfaitement à leur goût rafraîchissant. Il existe une superstition sur le nom de ces sucreries: on raconte que ce nom résulte de l'erreur du fils du propriétaire d'une pâtisserie, qui avait imaginé confectionner un bonbon, il a battu le mélange et puis l'a orné d'un trait de caramel. Les personnes l'entourant ont trouvé que ce bonbon n'était pas « cohérent » dans sa forme, son goût et sa couleur. Par conséquent ils ont nommé ce produit comme les bêtises sans savoir que cette petite expérimentation deviendrait une spécialité de la gastronomie française qui fut à de nombreuses reprises imité et varié.

2.6.3 La Genièvre

D'origine hollandaise, cette eau-de-vie a facilement trouvé sa place dans l'échelle de la gastronomie française et aujourd'hui, c'est un des spiritueux les plus réputés en France. Même s'il existe plusieurs variantes de cette eau-de-vie, la fabrication est presque identique pour chacune d'elles.

Grâce à leur proximité des Pays Bas, les deux régions françaises étaient les plus à même d'apprendre comment cultiver au mieux les baies de genièvre. Cette boisson spiritueuse était populaire chez les ouvriers travaillant aux mines du Nord. Mais après que les mines furent fermées, la plupart des distilleries ont fait faillite et seulement trois d'entre elles sont encore en marche aujourd'hui – la distillerie de Houlle, de Loos et de Wambrechies. La plus connue est celle de Houlle, elle a été fondée en 1812 et est célèbre pour le gin distillé trois fois et donc extrêmement doux.

La genièvre n'est pas seulement consommée dans le cadre d'une meilleure digestion ou pour encourager le goût entre les plats, les cuisiniers l'utilisent aussi afin d'aromatiser les pâtés ou pour faire mariner la viande et les poissons.

2.6.4 Le hareng

Ce poisson est très facile à pêcher, sa viande est riche en minéraux et en éléments nutritifs, en outre il n'est pas cher du tout. Ce sont peut être les principales raisons de son succès dans la région du Pas-de-Calais, où on le trouve fréquemment en mer. A tour de Boulogne, le plus grand port de l'Europe, les harengs sont préparés dans multiples

variations. Même si le hareng était considéré comme étant un poisson inférieur, il était utilisé de plusieurs manières: salé tout simplement, ou bien - ce qui est plus anecdotique - les Vikings s'en servaient comme moyen de paiement lors de leurs expéditions en mer.

De nos jours, le hareng n'est plus regardé comme un poisson réservé aux pauvres, bien au contraire, d'ailleurs il est utilisé dans la gastronomie moderne - à partir de recettes traditionnelles, comme la salade de hareng et de pommes de terre à la crème et à la moutarde, ou à savourer lorsqu'on mange un « gendarme » (hareng salé et fumé), un « rollmops » (filet du hareng qui enrobe un cornichon et mariné dans le vinaigre) ou un « kipper » (petit déjeuner favori en Angleterre qui est un hareng légèrement fumé).

Le maquereau est l'autre poisson renommé, principalement quand il est préparé à la sauce au vin blanc. Il devient évident que dans le Nord, la pêche est devenue un grand secteur concurrent de celui de la charcuterie qui est tellement adorée dans toute la France.

La gastronomie du Nord est, évidemment, très influencée par la présence de mer. Le grand nombre de poissons consommés, et la grande tradition que représente la pêche dans ces régions forment la cuisine typique. Généralement, la cuisine du Pas de Calais et de la Picardie est très nourrissante, puisque en plus du poisson (souvent accompagné de sauce à la crème), les plats typiques sont le pot-au-feu de langue de bœuf, les andouillettes d'Arras ou le hochepot. Et pour se régaler après le repas, il existe aussi des douceurs typiques. Enfin, pour se réchauffer après une journée au bord de la mer, l'eau de vie nommée Genièvre tombe à point.

Pour conclure, il faut dire que chaque région propose des produits excellents. Ensemble, ces différents plats et spécialités créent la forme de la cuisine raffinée sur les bases de la tradition, qui est héritée par des générations.

Ce qui est partagé par toutes les régions de la France, c'est l'importance qui est posée sur la qualité des produits et les règles strictes tenues pendant la production. Ensuite, ces dernières années, les habitants se rendent compte qu'il faut protéger ce qui est produit dans chaque région. Par conséquent, les labels alimentaires sont nés.

3 Les labels de qualité et d'origine

Il en existe plusieurs, mais, outre le label qui marque des produits de l'agriculture biologique, *le Label Rouge* et *l'Appellation d'origine contrôlée* se rangent parmi les plus importants. La plupart des Français les connaissent bien et se fient à eux en faisant les courses.

3.1 Le Label Rouge

Les produits laitiers, la farine et le pain, la viande, le miel, les produits de la mer et de l'aquaculture ou les fruits et les légumes – dans tous ces rayons de supermarché on trouverait des produits marqués par une petite étiquette rouge dont le nom exact est le *Label Rouge*. Comme c'est difficile parfois pour les acheteurs de choisir des produits de qualité parmi la gamme large des aliments, le Ministère de l'Agriculture voulait faciliter le procès d'achat et épargner le temps des gens. Il a donc établi cette marque comme un symbole de ce qui est bon.

"Le Label Rouge atteste que des denrées alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges, qui les distinguent des denrées et produits similaires habituellement commercialisés"¹³

Pendant tout le processus de la production et de l'élaboration, du début à la fin, toutes les exigences doivent être strictement tenues, et pour définir tous les critères indispensables, il y existe un cahier des charges approuvé par *l'Institut National de l'Origine et de la Qualité* (INAO). Le respect des normes données par le cahier des charges est régulièrement contrôlé, et ça par plusieurs fois. Le premier, c'est l'autocontrôle, réalisé en interne par les entreprises et producteurs; puis, les *Organismes de Défense et de Gestion* contrôlent régulièrement et finalement, des organismes certificateurs indépendants et impartiaux qui sont agréés par *l'Institut National de l'Origine et de la Qualité* font les contrôles externes. La démarche *Label Rouge* repose sur les acteurs des secteurs divers de la chaîne alimentaire, des nombreuses de filières. Cela veut dire qu'il ne s'agit pas seulement des producteurs eux mêmes, mais aussi des

¹³ disponible sur <http://www.labelrouge.fr/> [consulté le 2/2/2014]

transporteurs, des éleveurs des animaux et des fournisseurs d'aliments pour eux. En résultat, le produit final doit sa qualité à plusieurs personnes de domaine. Au sein de cette collaboration se trouve les structures collectives appelées *Organismes de Défense et de Gestion* (ODG).

3.1.1 l'Histoire du Label Rouge

Tout le projet a démarré en 1960 par Henri Rochereau, le ministre de l'agriculture de l'époque, qui a signé le document le 5 août dans lequel la naissance du label agricole, sa fonction et son but ont été mis au point. Les conditions d'homologation ont été fixées en juin 1961 et ensuite, le 14 août 1964, la *Commission supérieure de la qualité des produits agricoles et alimentaires* a été créée par l'arrêté. Cinq Mois plus tard, le premier produit est marqué par le *Label Rouge* en histoire alimentaire, et c'était le poulet des Landes qui portait le numéro 01 65. Depuis ce temps-là, nombreuses différentes marques alimentaires ont été données aux autres produits, mais certaines de ces marques vont bientôt disparaître faute de production. Le *Label Rouge* reste une marque très connue et très célèbre dans la domaine de l'alimentation, marquant de plus en plus de produits dans toutes les sections des magasins. Le marché alimentaire a commencé à s'élargir lentement mais sûrement et cela signifie aussi l'agrandissement de la gamme des produits avec le *Label Rouge* – en février 1971, le premier produit avec cette marque apparaît dans le section de la charcuterie, 2 ans plus tard le jambon et en 1974 le bouef obtient le premier label. L'emmental joue un rôle important dans la section des produits laitiers quand il gardera son label en 1974. La viande de différentes sortes commençait à être très demandée et les revendications des clients augmentaient, quand ils voulaient distinguer les bons produits des autres. C'est pour ça qu'en 1985 le premier label d'agneau a fait son apparition et en 1987 celle du porc. En plus, en 1990, le *Sylaporc*, le syndicat des labels de la charcuterie et du porc a été créé. En restant toujours dans le rayon de la boucherie, le *Fil Rouge* est né en 2003. C'est une fédération qui a réuni des viandes de boeuf, d'agneau et de veau, déjà marqués par le *Label Rouge*. Cela veut donc dire que la petite étiquette (étant le résultat du projet assez grand et réfléchi) se transforme à un groupement plus étendu et réussi chez la clientèle, même s'il s'agit de la viande – un produit frais et enclin à être avarié au cas où les conditions de traitement ne sont pas strictement tenus. La même chose s'est passée en aquaculture, quand une association des produits de la mer, *Aqualabel*, est créée. Toujours en 2003, les herbes provençals

obtiennent le label; et finalement, en 2006 on tombe sur les crevettes de Madagascar marquées par le *Label Rouge*, ces crevettes étant le premier produit mondial avec un label.

3.1.2 Le logo et la présentation

Le logo du *Label Rouge* n'as pas toujours été le même. En 1973, le premier logo a été créé et le 17 juin 1983 le decret qui a institué l'obligation du logo *Label Rouge* a été signé par le ministre de l'agriculture de l'époque, Michel Rocard. La forme du logo comme on la connait et rencontre sur les emballages des produits aujourd'hui a été créé en 1988 et dans sa forme actuelle elle a pénétré dans les têtes des clients qui cherchent une qualité supérieure. En 1990, le film publicitaire qui s'appelle « Officiellement bon » est tourné pour que les labels de qualité soient gravé dans les mémoires des gens et pour qu'ils commencent à trier les produits dans les magasins sur le volet.

3.1.3 Produits Label Rouge

Aujourd'hui, plus de 500 produits peuvent beneficier du *Label Rouge*. Ils créent ensemble des groupements plus grands, les unités individuelles forment des associations selon le domaine duquel ils viennent. Pratiquement, ça veut dire que dans le domaine des produits de la mer et d'aquaculture il y a une association qui s'appelle *Aqualabel*, avec des produits qui gardent le label comme les coquilles Saint-Jacques, les conserves de sardines ou thon, les crevettes, les huîtres et beaucoup plus; dans le domaine des fruits et légumes il y a le *Syndicat de défense du Label Rouge* pour l'ail rose de Lautrec; dans le domaine de la viande on trouve la *Fédération Interprofessionnelle des Label Rouge*, notamment le *Fil Rouge*, ou le *Syndicat des Labels porc et charcuterie*¹⁴. Puis, dans le domaine des produits laitiers, le *Syndicat des fabricants et affineurs d'emmental traditionnel* réunit des fromages de ce type de qualité. Même les oeufs et la volailles ont leur propre syndicat – le *Syndicat National des Labels Avicoles de France*, en bref *Synalaf*, qui réunit non seulement la viande de poulet et de dinde, mais aussi la pintade, la poularde, la caille et beaucoup d'autres. En plus des grands domaines, il y a plein de produits qui n'appartient à aucun d'entre-eux, mais qui sont de la même qualité – par exemple le miel de Provence, les pâtés de différentes sortes, la pizza surgelée ou la mousse au chocolat et beaucoup d'autres. De nos jours, quand les gens reflechissent sur

¹⁴ *Sylaporc*

ce qu'ils mangent et ce qu'ils achètent plus qu'auparavant, la gamme des produits avec le label s'élargit avec nombreux de nouveaux produits marqués chaque mois. La raison est simple – les Français sont fervents des producteurs qui s'appliquent à fabriquer la marchandise de qualité supérieure qui vaut la peine d'être achetée et qui est en accord avec l'environnement et avec le traitement des animaux.

3.1.4 Le synonyme de qualité pour les Français

En 2011 une enquête a été réalisée, pendant laquelle 742 Français de plus de 18 ans ont été interrogés sur leurs habitudes concernant leurs achats et le *Label rouge*. Le résultat était assez surprenant – 97% d'eux connaissaient le *Label rouge*, seulement 10% d'entre eux ont répondu le connaître mais ne pas en consommer. 94% Des Français le considèrent comme un label sérieux. Que le *Label Rouge* est un label alimentaire le plus apprécié dans le pays est clair du fait que 66 % des habitants de l'hexagone lui ont donné une note supérieure à 8 sur 10. Les sondés ont attribué plusieurs raisons pour leur fidélité vers le label – pour 67% d'entre-eux c'étaient les contrôles réguliers des produits, pour 65 % c'était la traçabilité, pour 62 % les garanties sanitaires, pour 50% la sélection de matières premières et finalement, 42% la caractéristique associée au *Label Rouge* était un goût supérieur. Tous ces chiffres indiquent que pour les Français, le *Label Rouge* représente un synonyme de qualité.¹⁵

3.2 l'Appellation d'origine

En plus de qualité, l'origine des produits qu'on peut trouver au marché alimentaire dévient de plus en plus importante pour les consommateurs français. C'est une raison pour laquelle l'autre label, qui s'appelle l'*Appellation d'origine contrôlée* (ou en abrégé AOC) a été créé en 1935 en France originellement pour le secteur viticole. Comme les Français aimaient bien cette idée pour reconnaître les produits de leur région dans les magasins, l'AOC s'est élargie à l'éventail des produits agricoles et alimentaires en 1990, puis aux produits forestiers et aux produits de la mer. Le label de l'*Appellation d'origine contrôlée* garantit aux consommateurs que la production, la transformation et l'élaboration du produit marqué ont lieu dans une région déterminée qui s'exprime par le savoir-faire transmis de génération en génération de gens qui prennent part au processus

¹⁵ disponible sur <http://www.pleinchamp.com/actualites-generales/actualites/enquete-97-des-francais-connaissent-le-label-rouge> [consulté 20/2/2014]

de sa production. L'AOC peut être redevable de sa naissance à l'*Organisme de Gestion et de Défense* (ODG), qui est un organisme auprès de l'*Institut National de l'Origine et de la Qualité* (INAO). Pour pouvoir surveiller le respect des conditions strictes, le cahier des charges a été créé. Il contient l'ensemble des caractéristiques de la fabrication et la zone géographique. Ces caractéristiques se différencient selon le type de produit bien sûr, mais tous doivent respecter le standard imposé – taille, forme, couleur ou composition sont toujours donnés pour être tenus. L'équivalent européen de l'AOC est l'*Appellation de l'Origine Protégée* (AOP). Ce label est aussi considéré important par les Français, comme il y a une tendance de plus en plus forte de supporter des producteurs locaux et donc conserver ce qui est typique et naturel pour la région dans laquelle on vit.

4 La gastronomie française en République Tchèque

Avec la mondialisation, les voyages et la connaissance des cultures autour du monde sont beaucoup plus faciles à réaliser qu'il y a vingt ans. Avec l'époque d'Internet, des récits de voyages à la télévision et des prix de billets d'avion assez bas il est facile d'apprendre beaucoup sur le style de vie des autres pays, soit confortablement à la maison, soit en le voyant de ses propres yeux. Et comme la gastronomie est une partie significative de la richesse nationale et en plus, comme la globalisation permet de transporter non seulement des produits de base, mais aussi toutes les recettes, il n'est pas difficile de trouver des représentants de cuisines des différents coins du monde, même milles kilomètres loin du pays.

Cette tendance concerne bien sûr aussi la République Tchèque, même si cela ne fait pas longtemps. Entre de nombreux autres, les fragments de la gastronomie française sont trouvés sous la forme de produits individuels dans les rayons des magasins, ou de plat sur les cartes des restaurants qui se spécialisent dans la cuisine française. C'est vrai que les Tchèques ont de plus en plus conscience de la forme de la gastronomie de la France, mais il faut dire que généralement, ce sont des phénomènes ou, des plats disons extravagants en comparaison avec la gastronomie tchèque traditionnelle.

Dans la partie pratique de mon mémoire de licence j'ai étudié la popularité de la gastronomie française en République Tchèque et la subconscience d'elle parmi les habitants du pays. Le résultat n'était pas choquant – comme il n'y a pas vraiment beaucoup d'occasions pour faire connaissance avec cette cuisine nationale, ce sont les aliments ou plats de base, et en plus, dans la majorité des cas, il n'y en a pas tellement dans les têtes des Tchèques. La plus connue auprès eux, c'est la pâtisserie française.

En totalité, 62 sondés, entre eux 20 hommes et 42 femmes ont répondu aux questions. La plupart (82%) avaient entre 15 et 25 ans, le reste était plus âgé. Ils ont répondu aux questions introduites dans le supplément n°1.

Selon les résultats de l'enquête, le plat ou plutôt le produit qui représentent le plus la cuisine française selon les Tchèques, est le croissant. Cette viennoiserie fait aujourd'hui partie courante de l'assortiment des plus grands magasins même en

République Tchèque, donc il n'est pas difficile de tomber sur lui. Malgré la disponibilité aux rayons boulangeries, la qualité et principalement le goût se diffèrent considérablement. Dans les petites boulangeries françaises les produits de base de pointe et le savoir-faire des artisans, dont l'instrument le plus important sont leurs propres mains, créent ensemble l'une des viennoiseries les plus connus au monde. Dans les supermarchés et les boulangeries tchèques l'assiduité de travail avec le feuilleté n'est généralement pas assez grande et principalement, la viennoiserie est souvent congelée avant sa cuisson en four. Tout ces facteurs laissent des traces dans la structure et le goût du produit final. De toute manière, un tiers des sondés ont qualifié le croissant d'aliment français numero un. Juste après, c'était la baguette - l'autre produit français reconnu par les Tchèques, principalement de supermarchés, où elle est fréquente, mais à nouveau cuite en four après la congélation, la conséquence est un goût fade. Même si la qualité n'est pas la même, le pain et la viennoiserie français aux rayons des magasins tchèques ont contribué à l'expansion des frontières de la connaissance parmi les habitants du pays, ce qui est au moins estimable.

Ce qui va de pair avec du pain, c'est le vin, associé à la gastronomie française par presque un tiers des sondés. Presque chacun sait que c'est la France qui est le pays européen du vin et en plus, grâce à l'importation dans une large mesure, on trouve un grand nombre de cépages de toutes les régions de France.

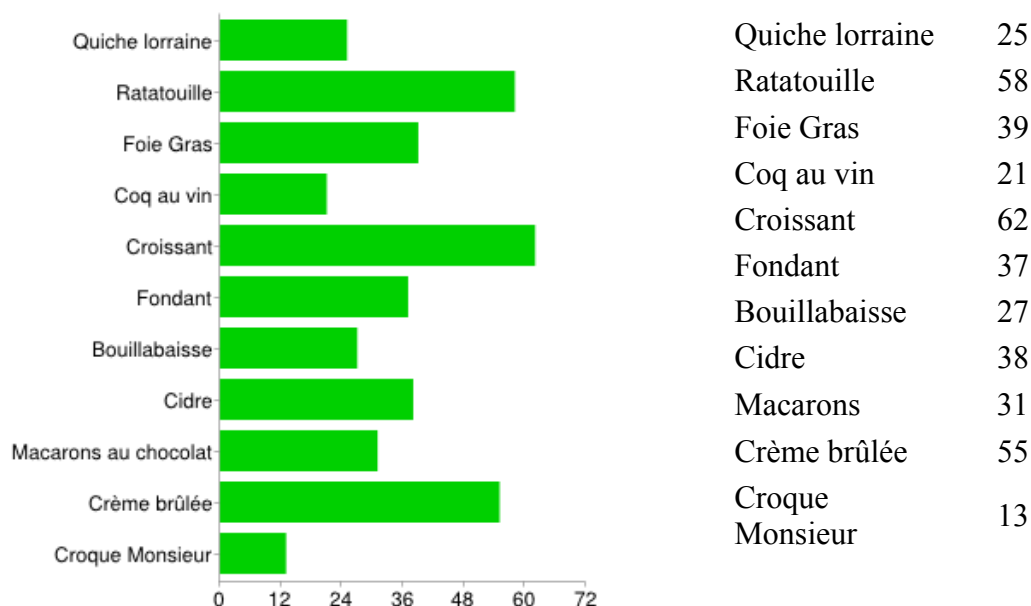
Un nombre considérable de sondés ont répondu que ce sont les cuisses de grenouilles et les escargots qui sont les plus typiques pour la cuisine française. Ce fait peut être dû au caractère exceptionnel des deux plats. Ce n'est pas faux que les grenouilles et les escargots sont consommés souvent en France et presque jamais en République Tchèque, mais les Français ne les caractérisent pas de plat typique de leur pays, comme ils sont considérés typiques seulement dans la région de laquelle ils viennent – pour les cuisses c'est une région de la Dombes dans l'Ain et pour les escargots c'est la Bourgogne. En plus, les grenouilles sont plus appréciées en Chine et au Québec. Malgré tout, les Français leur doivent le surnom de « froggy ».

A peu près 10 de 62 sondés ont donné les plats typiques comme coq au vin, pot au feu, soupe d'oignon ou quiche lorraine comme les exemples de la gastronomie française et ils ont touché juste. En revanche, dans l'enquête il est apparu aussi les lasagnes qui appartient à la cuisine italienne sans doute.

En ce qui concerne la deuxième question, 21 sondés ont la possibilité de faire les courses aux magasins spécialisés dans les produits français, 20 peuvent fréquenter les marchés français, 37 sondés tombent sur les produits français aux supermarchés et finalement, 24 peuvent goûter les plats typiquement français dans les restaurants ou bistrot de leurs villes. En revanche, 9 personnes ont répondu qu'ils ne savaient pas s'il y avait quelque chose comme ça dans leur ville et 6 sondés n'ont aucune possibilité de faire connaissance avec la gastronomie française chez eux. Quand ils leur a été demandé s'ils saisissaient l'occasion d'essayer les produits ou les plats français, les réponses étaient les suivantes: 2 personnes en profitent régulièrement, 22 occasionnellement, 18 sondés en profitent rarement et 20 n'en profitent jamais.

La réputation de la gastronomie française dans le monde s'est montrée comme une question assez claire parmi les sondés, 28 d'entre eux ont dit que c'est excellent, 24 pensent que c'est assez bon, 7 sondés pensent que c'est moyen et seulement 3 disent que la réputation de la gastronomie de la France est mauvaise.

Dans la dernière question, les sondés ont choisi les noms des plats, desserts ou boissons qu'ils connaissaient. Voici les résultats:



Pour conclure, il faut dire que la gastronomie française a une réputation vraiment respectable parmi les habitants de la République Tchèque. Délicate, élégante, raffinée avec des produits variés – ce sont les adjectives qui la caractérisent le mieux et les Tchèques le savent bien. Leurs connaissances des plats ou boissons françaises n'est pas mal – grâce aux courants concernant la cuisine mondiale, émissions à la télé et événements culinaires qui sont de plus en plus populaires, les plats comme la quiche lorraine, le coq au vin, les macarons ou le foie gras tellement aimés en France deviennent connus aussi au cœur de l'Europe à peu près 1000 kilomètres loin de Paris. Le charme des plats français et l'élégance des desserts ont amené l'augmentation des restaurants, des bistrotts et des pâtisseries qui se spécialisent dans la gastronomie de l'héxagone. La viennoiserie assortie fait aujourd'hui partie intégrante de l'offre des supermarchés et même si elle est souvent de mauvaise qualité, ce fait est un pas important pour que la gloire des produits de la gastronomie française soit apprécié par les Tchèques. Et s'il y a plus d'événements gastronomiques orientés vers cette cuisine, les habitants de la République Tchèque vont tout à fait en profiter et sa réputation va dorénavant s'élever.

Conclusion

Pour conclure mon mémoire de licence, j'aimerais bien faire le résumé des contributions que ma recherche a apporté. Premièrement, j'ai appris quelle est la position de la gastronomie dans la vie des Français. Pour eux, le repas n'est pas un outil pour survivre, mais principalement un moyen pour faire que la vie soit meilleure et joyeuse. Pour eux, manger veut dire se réjouir, se relaxer, faire des rencontres. En France, la gastronomie est considérée comme un phénomène culturel qui contribue au rassemblement des gens non seulement pendant les occasions spéciales, mais surtout pendant les jours ordinaires. Ce plaisir de manger n'est pas encore arrivée en République Tchèque, où on n'est pas tellement minutieux en ce qui concerne le choix de repas ni la consommation. Par contre, la quantité de repas gagne souvent plutôt que sa qualité. La mentalité tchèque de la perception du repas est tout à fait différente de celle de la France.

Ce qui a un rapport avec la conception du repas par les Français, c'est l'accent qui est mis sur le support des producteurs régionaux et l'utilisation des produits régionaux. Pour les reconnaître dans les rayons des magasins, il existe un label qui s'appelle *l'Appellation d'origine*. Pour les Français, les labels alimentaires sont déterminants pendant leurs achats et ils sont bien connus parmi la plupart d'entre-eux. Le label le plus connu en France, c'est le *Label Rouge*, qui accompagne les produits de qualité supérieure et comme ça il aide les gens à bien manger.

Chaque région a ses propres spécialités et savoirs-faire, et ce lien, quand il est bien traité, donne la naissance de plats authentiques et savoureux. Par rapport à l'étendue de l'héxagone, de la variété des plantes cultivées et des animaux élevés dans ses différentes parties et par rapport aux influences qui sont donnés par la présence de la mer, des montagnes ou des autres nations, il est impossible de choisir un plat qui soit typique pour tout le pays. En revanche, la richesse des produits de base et des traditions qui se diffèrent à travers la France, la gastronomie de là-bas nous offre une quantité inestimable de plats, des hors-d'œuvres aux desserts. La choucroute, les moules-frites, la tarte aux pommes, le bœuf bourguignon, les crêpes, les galettes, la soupe à l'oignon et beaucoup d'autres sont les joyaux de la gastronomie française et ça serait dommage de nommer seulement certains d'entre-eux comme typiques du pays, parce que tout les

plats font partie essentielle de la France et ils contribuent fondamentalement à la réputation d'une des plus bonnes et plus élégantes cuisines du monde entier.

On peut trouver un grand nombre de livres orientés vers la gastronomie dans les casiers soit aux librairies, soit aux bibliothèques, mais ce sont presque toujours des livres de recettes ou des manuels de la cuisine. Il n'y a pas beaucoup de publications qui se concentre sur les régions individuelles de la France et les plats principaux typiques pour elles. De ce point de vue, mon mémoire représente aussi une contribution.

La plus grande contribution du mémoire était pour moi-même. Non seulement que mon vocabulaire s'est enrichi, mais c'était aussi la recherche la plus profitable du travail. Pendant la lecture d'un grand nombre de livres, d'articles et de manuels, j'ai développé ma capacité à choisir, analyser, chercher. En plus, j'ai appris un peu plus sur la culture de la France et plus généralement, sur les Français. Je m'oriente mieux pendant que je fait les courses et la lecture des cartes aux restaurants est plus simple pour moi maintenant.

Resumé

Bakalářská práce pojednává o francouzské gastronomii, která je celosvětově známá a považovaná za jednu z nejlepších. Důvodem je použití prvotřídních surovin, ale také důraz na zpracování lokálních a sezónních produktů. Vedle jednotlivých ingrediencí za úspěchem francouzské gastronomie stojí také navazování na dlouholeté tradice, to jest na ověřené recepty a způsoby zpracování, které se dědí po generace. Kromě uvedených argumentů k její věhlasnosti jistě přispívá i postoj Francouzů ke stravování, který je dobře znám i daleko za hranicemi země. Obyvatelé tohoto národa jsou již od pradávna považováni za gurmány, pro něž jídlo neznamena pouze nezbytnost k životu, ale především potěšení, které je spojeno s mnoha dalšími zážitky. Nejdůležitějším z nich je často sociální kontakt s okolím. To se týká především dlouhých rozhovorů se starými známými či kolegy nebo naopak navazování nových vztahů u dobrého jídla.

Cíle práce jsou vymezeny hned v úvodní kapitole. Vzhledem k rozloze tohoto státu je nutné brát v úvahu i všechny faktory, které podobu lokální kuchyně ovlivňují – přítomnost moře, hor, vliv cizích národů či historický vývoj. To jsou důvody, proč je francouzská gastronomie tak různorodá. Hlavním cílem bakalářské práce je zjistit, zda existuje jedno konkrétní hlavní jídlo, které by charakterizovalo zemi od severu na jih. Často je totiž těžké vyjmenovat pouze jeden dva pokrmy, které by byly pro celou Francii typické.

První kapitola nazvaná « France culinaire » seznamuje čtenáře s místem, které zaujímá gastronomie v životě Francouzů. Kromě důležitosti příkládané jídlu se zde setkáváme také s důrazem, který je kladen na výběr surovin. Pro vznik prvotřídních specialit je zapotřebí především kvalitních ingrediencí. Dále se zde můžeme dočíst o vzrůstajícím zájmu o konzumaci regionálních potravin. Tradice tvoří také nedílnou součást francouzské gastronomie – bez nich by nebylo možno pokračovat ve šlépějích našich předků a poučit se o pracovních postupech při zpracování jednotlivých produktů. Francie je země, pro kterou je tradice rozhodující a tento fakt je patrný v gastronomii jako nikde jinde. Skloubením dlouhověkových tradičních postupů s moderními technologiemi vznikají gastronomické klenoty, pro které se tato země stala vyhlášenou ve světě, ať už mluvíme o populární foie gras či o pěstování vína, které je rozšířené po celé zemi.

Ve druhé kapitole je čtenář seznámen s podobou gastronomie v různých regionech, především z části d'Oïl. Důvod je jednoduchý – s ohledem na omezenou kapacitu práce

jsem se rozhodla popisovat tu část země, která je méně ovlivněná okolními vlivy a cizími národy. Dá se tedy říct, že tamní gastronomie je proto pro zemi « typičtější ». V šesti kapitolách jsou popsány produkty různých regionů, ty jsou často uspořádány do skupin po dvou či třech, z důvodu jejich relativní podobnosti. Vedle typických specialit jsou představeny i hlavní jídla jednotlivých oblastí a následně přiblíženy tradice s nimi spojenými.

Jak již bylo uvedeno, Francouzi si velmi cení svého gastronomického bohatství, proto jsou v další kapitole popsány potravinářské značky, kterým je v zemi přikládána značná důležitost. Nejznámější a zároveň nejfrekventovanější z nich je *Label Rouge*, která na trhu figuruje již od roku 1960. Za dobu své existence si vybudovala silnou pozici v podvědomí Francouzů. Co se týče samotných produktů, které se pyšní touto značkou, na výběr jich je dnes více než 500. Jedná se o potraviny z různých sektorů – od mouky až po mořské plody. Další významná značka nese jméno *Appellation d'origine contrôlée* a zabývá se původem potravin. Původně určená pouze pro sektor vinařství, na základě ohlasů Francouzů se velmi rychle rozšířila a dnes je jednou z nejrespektovanějších potravinářských označení.

Poslední kapitola je věnována reputaci francouzské gastronomie v České republice a podvědomí o ní mezi Čechy. Na základě dotazníku byla provedena studie, která měla za cíl zjistit, co Češi považují za speciality francouzské kuchyně a jak a kde je podle dotázaných možné se s touto gastronomií seznámit. Z výsledků ankety vyplývá, že v České republice je tato kuchyně známá hlavně díky pokrmům, které jsou ve zbytku Evropy považovány za extravagantní – nejvíce respondentů si Francii spojuje především se žabími stehýnkami a šneky. Na druhou stranu je nutné podotknout, že stejné množství respondentů zároveň uvádí různé druhy pečiva jako typické francouzské potraviny, ať už jde o bagetu nebo croissant. Důvodem je stále se rozšiřující sortiment českých supermarketů. Co se týče reputace francouzské kuchyně, v České republice je slušná – přes tři čtvrtiny dotázaných ji považuje za dobrou až excelentní. Z výzkumu také vyplývá, že kromě produktů dostupných v síti prodejen s potravinami Češi nemají příliš možností rozšířit si své obzory týkající se jedné z nejlepších národních kuchyní světa. Nicméně v době globalizace je pravděpodobné, že tyto znalosti budou v budoucnu přirozeně narůstat.

Z bakalářské práce vyplývá, že francouzská gastronomie je právem označovaná za jednu z nejbohatších na světě, a že je velice těžké vyjmenovat pouze pár pokrmů, které by

pro ni byly typické. Velká rozloha i nespočet okolních vlivů, které formují podobu jednotlivých regionálních kuchyní jsou důvody, proč je těžké najít jedno hlavní jídlo jako zástupce gastronomie celé země. Co však je společné pro všechny regiony, je láska nejen k vínu a sýrům, ale také k uzenářským výrobkům či pečivu. Jednotlivé produkty z těchto oblastí báječně doplňují mozaiku kuchyně « šestiúhelníku ». Když se ještě přidají pojmy jako savoir-vivre či savoir-faire, tolik typické pro tuto zemi, máme dojem, že v nastínění podoby klasické francouzské kuchyně nechybí již nic.

Bibliographie

TOGNALI, Valérie; FRIES, Franck. *Le petit livre de la France Gourmande*. Éditions du Chêne - Hachette Livre, 2013. ISBN 978-2-81230-746-1.

ANDRÉ, Jean-Louis. *Cuisines des pays de France, histoires et recettes*. Éditions du Chêne-Hachette Livre, 2001. ISBN 2.84.277316.0.

VITAU, Jean. *La gastronomie*. Collection: Que sais-je? Paris: PUF, 2007. 127 p. ISBN 9782130560883.

GUYOT-DELOCHE, Anne; DALIN, Bertrand. *Châteaux de la Loire: Gastronomie et vins*. Collection: Tranches de France. Paris: Declics, 2005. 84 p. ISBN 9782847680676.

LAMBOLEY, Philippe. *Saveurs et terroirs des Pays de la Loire*. Paris: Hachette, 1998. 160 p. ISBN 9782012361034.

LAMBOLEY, Philippe. *Saveurs et terroirs de Normandie*. Paris: Hachette, 1997. 157 p. ISBN 9782012361003.

LAMBOLEY, Philippe. *Saveurs et terroirs de Bourgogne*. Paris: Hachette, 1997. 158 p. ISBN 9782012360976.

LAMBOLEY, Philippe. *Saveurs et terroirs de Bretagne*. Paris: Hachette, 1996. 160 p. ISBN 9782012360563.

LAMBOLEY, Philippe. *Saveurs et terroirs de l'Alsace*. Paris: Hachette, 1996. 160 p. ISBN 9782012360570.

ROWLEY, Anthony. *Les Français à table: atlas historique de la gastronomie française*. Paris: Hachette, 1997. 192 p. ISBN 9782012360532.

COLLECTIF d'auteurs. *La France des Saveurs*. Collection: Guides Gallimard. Nouveaux loisirs, 1998. 131 p. ISBN 9782742405947.

DOMINÉ, André. *Culinaria Francie*. Praha: Slovart, 2008. 468 str. ISBN 978-80-7391-108-9.

NEIRINCK, Edmond; POULAIN, Jean-Pierre. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers: techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Age à nos jours*. Paris: J. Lanore, 2004. 176 p. ISBN 9782206032924.

GIRARD Sylvie; de MEURVILLE, Elisabeth. *L'Atlas de la France gourmande*. Paris: Jean-Pierre de Monza, 1990. 218 p. ISBN 9782908071054.

Sources Internet

Ipsos France, l'article: *Les Français et le passer à table* disponible sur <http://www.ipsos.fr/ipsos-public-affairs/actualites/2012-11-08-francais-et-passer-table> [consulté le 21/1/2014].

l'article: *Les Saveurs de la France*, disponible sur: http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_cuisine-francaise-65-recettes-traditionnelles_1.aspx [consulté le 21/2/2014].

l'article: *De plus en plus de vin consommé au niveau mondial... mais pas en France*, disponible sur <http://www.viti-net.com/actualite/international/article/de-plus-en-plus-de-vin-consomme-au-niveau-mondial-mais-pas-en-france-12-86201.html> [consulté le 20/03/2013].

Label Rouge, <http://www.labelrouge.fr/> [consulté le 2/2/2014].

Plein Champ, l'article: *Enquête : 97% des Français connaissent le Label Rouge* disponible sur <http://www.pleinchamp.com/actualites-generales/actualites/enquete-97-des-francais-connaissent-le-label-rouge> [consulté le 20/2/2014].

Le Label Rouge, <http://alimentation.gouv.fr/label-rouge,1610> [consulté le 5/2/2014].

Le Label Rouge, <http://agriculture.gouv.fr/le-label-rouge,10506> [consulté le 5/2/2014].

Le labels alimentaires, <http://www.inao.gouv.fr/> [consulté le 5/2/2014].

Le Label Rouge, http://www.paq.fr/phtml/le-label-rouge/label_rouge_definition.html [consulté le 5/2/2014].

Produits et labels, <http://alimentation.gouv.fr/les-appellations-d-origine> [consulté le 5/2/2014].

L'appellation d'origine, <http://agriculture.gouv.fr/l-appellation-d-origine,10505>

[consulté le 5/2/2014].

La carte des régions dans le supplément n°2 disponible sur <http://www.cartesfrance.fr/carte-france-region/carte-france-regions.html>

[consulté le 1/4/2014].

Suppléments

Supplément n°1: Questionnaire sur la gastronomie française

- 1) Quels sont les plats que vous associez au terme « la gastronomie française »?
- 2) Quels sont les possibilités d'avoir des connaissances sur la gastronomie française dans votre ville?
 - a) les magasins spécialisés de gastronomie française
 - b) les événements orientés vers la gastronomie française (marchés, festivals,..)
 - c) les supermarchés qui offrent des produits français
 - d) les restaurants et bistrot français
 - e) je ne sais pas
 - f) il n'y a rien de tel dans ma ville
- 3) S'il y a une possibilité de faire connaissance avec la gastronomie française, est-ce que vous en profitez?
- 4) Notez la réputation de la gastronomie française dans le monde selon votre avis (1 – parfaite, 5 – terrible)
- 5) Cochez les produits que vous connaissez:
 - a) quiche lorraine
 - b) ratatouille
 - c) foie gras
 - d) coq au vin
 - e) croissant
 - f) fondant
 - g) bouillabaisse
 - h) cidre
 - i) macaron
 - j) crème brûlée
 - k) Croque Monsieur

Supplément n°2: La carte des régions

