

PARTICULARITÉS DE LA CUISINE GASTRONOMIQUE FRANÇAISE

Maria NOVIȚCHI

*Université Technique de Moldavie, Technologie des Aliments, Département Alimentation et Nutrition,
FFT-191, Chisinau, Moldavie*

*Auteur correspondant: Maria Novitchi maria.novitchi@an.utm.md

Résumé. *Dans notre travail on tient de mettre en évidence certains caractéristiques de la cuisine gastronomique française, de présenter son originalité et son importance dans le monde entier, en tant que son influence dans la formation des autres cuisines.*

Mots-clés: *nourriture, cuisine, plats traditionnels, recettes*

Introduction

La cuisine française est une des meilleures cuisines. Elle est appréciée par sa qualité raffinée et a été exporté par de nombreux chefs à travers le monde. Les Français sont très fiers de leur culture, de leur gastronomie et de leurs traditions nationales. Ils ont gardé leur façon authentique de cuisiner, ce qui rend leur cuisine encore plus appétissante. La cuisine française contient un grand nombre de recettes culinaires par rapport aux cuisines d'autres peuples, mais certaines d'entre elles sont maîtrisées en tant que spécialités culinaires. C'est pourquoi on la nomme souvent la cuisine gastronomique française. L'adjectif gastronomique désignant la relation entre la culture et la nourriture, ça veut dire que la cuisine française ce n'est pas seulement le savoir-faire de préparation de la nourriture, mais c'est un art de la bonne chère. Le repas gastronomique des Français est inscrit dans le patrimoine de l'UNESCO.

Les vins et fromages donnent une note distincte à la cuisine française, étant utilisés comme ingrédients ou consommés séparément. La France se distingue par sa large gamme de vins fins, de fromages, de fruits de mer mais aussi d'étranges spécialités pour d'autres Européens: escargots, cuisses de grenouilles, coquillages.

Cuisine française – une petite histoire

La cuisine française représente la totalité des styles culinaires développés au fil du temps sur le territoire français, suivant la tradition locale, mais acceptant aussi les influences des colonies de l'ancien Empire. Elle a évolué au fil des siècles, à la suite des changements sociaux et politiques du pays. Le Moyen Âge a vu se développer de somptueux banquets avec une cuisine extrêmement épicée et richement décorée par les chefs de la haute aristocratie, l'un des plus célèbres étant Guillaume Tirel.

Guillaume Tirel, Taillevent fut enfant de cuisine de Jeanne d'Évreux, queux du roi de France Philippe de Valois et du duc de Normandie, premier queux et sergent d'armes de Charles V et premier écuyer de cuisine du roi. C'est à lui sans doute que doit s'appliquer une pièce conservée au Trésor des chartes, et qui atteste qu'en 1362, le duc de Normandie donna à Guillaume Tirel, dit Taillevent, son queux, la somme de cent francs d'or pour ses bons et agréables services, et pour qu'il achetât une maison en la ville de Paris afin d'être plus près à servir le duc dit Taillevent, né à Pont-Audemer en 1310, et mort en 1395 à Saint-Germain-en-Laye, est un cuisinier français, à qui est attribué le Viandier, le plus célèbre des livres de cuisine français du Moyen Âge, bien qu'un manuscrit datant d'avant l'époque de Taillevent prouve que l'attribution est postérieure à la création de l'ouvrage.

Le Viandier est un livre de recettes français de la fin du Moyen Âge, associé au nom de Guillaume Tirel, dit Taillevent, maître cuisinier des rois de France Charles V et Charles VI. Le plus ancien manuscrit connu, celui de Sion, daté de la seconde moitié du XIII^e siècle, prouve qu'il lui est antérieur. Il s'agit d'une reprise d'un ouvrage ancien concernant l'« art du viandier ».

Le Viandier est, avec le Mesnagier de Paris, un ouvrage de référence pour la cuisine médiévale française. C'est aussi, par extension, une fonction équivalente au sein d'une grande maison seigneuriale, voire princière ou royale. Le viandier (ou un représentant de viandier, parfois

également cuisinier) œuvre en mettant son art au service exclusif de la maison, qui le rétribue. Le mot « viande » est évidemment utilisé au sens ancien du mot latin classique, *vivenda*, signifiant les vivres, les nourritures diverses, les provisions de bouche, les aliments en général. La signification originelle du participe présent du verbe latin, *vivere*, vivre est « ce qui sert à vivre, rester en vie, donc à se nourrir ». La cuisine française est basée sur le principe de la simplicité, la grue est plus légère et plus pauvre en épices et en matières grasses et la cuisson n'est pas aussi laborieuse. Le temps de préparation du poisson, des fruits de mer, des légumes, du bœuf ou des tartes a été divisé par deux pour garder les saveurs aussi naturelles que possible. De plus, les sauces épaisses à base de farine ont été remplacées par des herbes, du jus de citron, du beurre diététique ou du vinaigre.

Pour les Français, le déjeuner dure deux heures. Les Français pensent que les aliments doivent être consommés avec le même soin que celui avec lequel ils sont cuits. Dans les grandes villes, les pauses déjeuner durent deux heures, tandis que dans les petites villes, la pause peut être prolongée. Les apéritifs sont servis ensemble. Le vin est aussi important que tout autre plat. Pendant le repas, les Français mettent deux verres pour chaque personne, un d'eau et un autre de vin. Les Français respectent particulièrement le vin et le considèrent comme un élément essentiel des repas et n'ont donc pas abandonné la règle selon laquelle le vin blanc est pour le poulet et les fruits de mer et le vin rouge est pour la viande rouge.

Les Français sont les plus gros consommateurs de fromage au monde, consommant 25 kg de fromage par an. Aussi, en France sont produits plus de 300 sortes de fromages. Un autre plat très populaire en France est le foie gras. Les origines de cette préparation se trouvent dans l'Égypte ancienne. De là, il s'est répandu en Grèce ou dans l'Empire romain d'où il a été repris par les Français.

Les types de la cuisine gastronomique française

La cuisine gastronomique française est divisée en trois types de base : cuisine bourgeoise, cuisine du terroir et cuisine nouvelle.

Cuisine bourgeoise. La cuisine bourgeoise est documentée depuis le XVII^e siècle: Nicolas de Bonnefons, *Le Jardinier françois* (1651) et *Les délices de la campagne* (1684); François Menon, *Cuisinière bourgeoise* (1746); et Louis Eustache Audot, *Cuisinière de la campagne et de la ville* (1818). À partir du XIX^e siècle, une série de livres de cuisine va au-delà de la simple liste de recettes à la technique d'enseignement: Jule Gouffé, *Livre de cuisine* (1867); Félix Urbain Dubois, *École des cuisinières* (1887). Elle comprend des plats classiques qui ne sont plus spécifiquement régionaux et qui ont été adaptés aux goûts des classes influentes. Ce type de cuisine comprend de riches sauces à la crème et des techniques de cuisson complexes, associées par les étrangers à la cuisine française. la catégorie la plus élevée est connue sous le nom de haute cuisine, une approche extrêmement complexe et raffinée de la nourriture.

Cuisine du terroir est représentée par des spécialités régionales, utilisant des produits locaux de qualité dans la tradition paysanne. De nombreux plats de cette catégorie peuvent sembler ne pas être spécifiquement français, car les styles de cuisine régionale peuvent être très différents des plats élaborés que l'on trouve dans les restaurants français.

Cuisine nouvelle. Lorsque l'on parla de « nouvelle cuisine » au début des années 1970 pour englober les ruptures culinaires amorcées par Michel Guérard, Alain Senderens, les frères Troisgros ou encore Alain Chapel, on oublia de rappeler qu'une nouvelle cuisine avait déjà vu le jour au XVIII^e siècle. Des cuisiniers tels que Menon ou Marin prônèrent une nouvelle façon de travailler, moquée par Desalleurs ou encore Voltaire, dont l'« estomac ne s'accommode point de nouvelle cuisine ». Dans une réédition de 1983 du *Cuisinier françois* de François Pierre La Varenne (1651) dont le texte est présenté par Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman, ces derniers soulignent les points communs entre la nouvelle cuisine du XX^e siècle et le discours de La Varenne. En effet, *Le Cuisinier françois* s'avère être la première trace de l'émancipation de la cuisine française face à la cuisine médiévale qui dominait alors l'Europe occidentale. Elle bascule dès lors dans une nouvelle ère, celle d'une cuisine moderne. On parle alors de la naissance d'une « grande

cuisine française ». Celle-ci naît d'une érosion du modèle précédent, entamée dès la Renaissance. Cette rupture s'est donc faite progressivement et fut notamment liée à la mise en place de nouveaux critères de distinction. Elle se caractérise par un temps de cuisson plus court, des sauces beaucoup plus légères et des portions plus petites présentées de manière raffinée et décorative. des techniques d'autres cuisines (en particulier d'Asie) sont parfois incluses. Ce type de cuisine a eu une profonde influence sur les styles de cuisine du monde entier.

Repas gastronomique des Français

Le repas gastronomique des Français est l'une des premières traditions culinaires enregistrées sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. À travers cette inscription, le 16 novembre 2010, la spécificité du repas français a été reconnue, au même titre que de nombreuses traditions sociales et culinaires dans le monde : la cuisine mexicaine, la diète méditerranéenne, le Washoku (tradition culinaire des Japonais), et plus récemment (2017) l'art du pizzaiolo napolitain. Le repas gastronomique des Français, tel que retenu par Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel se définit comme : « une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ».

Les mets et vins s'adaptent aux occasions et terroirs : repas de famille, entre amis, produits locaux, produits plus nobles, etc. Le repas gastronomique implique une préparation (choix des recettes, recette de chef, recette de famille, etc.) ainsi que qu'un rituel dans la présentation de la table et la dégustation des plats qui le différencie du repas quotidien.

La ponctualité de valeur française. Nous pouvons être en retard de 15 minutes si nous visitons, mais nous devons toujours arriver au restaurant à l'heure. Lorsqu'elles se rencontrent, elles se saluent en se serrant la main, dans une légère étreinte, en embrassant gracieusement la main des dames ou en s'embrassant trois fois sur les joues. la règle est la joue gauche-droite-gauche. Ils sont polis avec les étrangers et apprécient ceux qui s'efforcent d'apprendre quelques mots. Entre collègues, j'utilise le nom de famille, et entre amis, le prénom. respecte les diplômes universitaires, les professions et s'attend à ce que les autres les utilisent dans la formule d'adressage.

Conclusion

La cuisine française est l'une des plus célèbres et des plus sophistiquées, avec des dizaines de millions de fans à travers le monde, ravissant les papilles et le sens esthétique. La cuisine française est indissociable de la culture du peuple, elle est le berceau de l'art culinaire et un paradis pour les chefs. Sa renommée mondiale permet à presque tous les Français, quel que soit leur niveau d'études ou leur origine sociale, de discuter des sujets culinaires.

Bibliographie :

1. Catégories de cuisine française, (consulté le 25.02.2021), <http://www.restaurantmonparis.ro/utile/151-categorii-ale-bucatariei-franceze>
2. Cuisine française, (consulté le 06.03.2021), <https://www.gustos.ro/sfaturi-culinare/newsletter-gustos-ro/bucataria-franceza.html>
3. Cuisine gastronomique française, (consulté le 04.03.2021),
4. <https://www.google.com/search?sxsrf=ALeKk02CkgVHIGKFtZdgAFsA1RdHFcLY2g%3A1615039717414&ei=5YxDYPzoGI6MrwSIn4LQBg&q=bucataria+gastronomica+franceza&>
5. La gastronomie française, (consulté le 21.02.2021), <https://ru.scribd.com/doc/98171866/Gastronomia-Franceza>
6. La gastronomie française parcourt le monde, (consulté le 06.03.2021), <https://www.iledefrancecheese.fr/ro/bucataria-gastronomica-franceza-calatoreste-intreaga-lume>