

Sommaire

La gastronomie française au cours des siècles	p. 2 à 3
Les restaurants littéraires	p. 4 à 6
Les grands cuisiniers français	p. 7
Ce que mangent les Français	
- Plats régionaux	p. 8 à 9
- Fromages	p. 12 à 13
- Pain	p. 14 à 15
- Vin	p. 16 à 21
Gastronomie et littérature	p. 22 à 23
La semaine du goût à Paris	p. 24 à 25
Bibliographie	p. 26 à 27
Art et gastronomie	p. 28



La gastronomie française au cours des siècles

Le XVII^{ème} siècle :

Devant la description de menus des 16^{ème} et 17^{ème} siècles, vous seriez impressionnés par la présence des viandes tant en variété qu'en quantité. Alors qu'aujourd'hui, la cuisine privilégie les mets légers et parie sur les saveurs en privilégiant épices et aromates, en usant de modes de cuisson divers, en mariant des aliments dans des combinaisons parfois étonnantes, la règle était alors d'impressionner ses invités par une débauche de viandes, une des denrées les plus rares et les plus chères à l'époque. Les desserts étaient également peu variés.

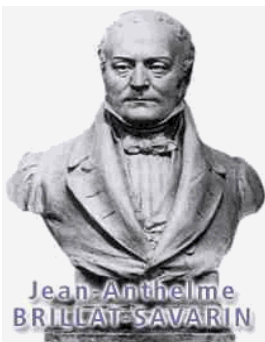
Un aspect parlant entre tous est l'évolution des goûts. On apprend que le beurre était jadis méprisé, car graisse du pauvre. Les légumes aussi étaient nourriture de paysans, et jusqu'à une période récente, n'étaient pas jugés dignes d'apparaître sur un menu. Le Grand Siècle est une époque de faste, de réjouissances où le luxe, le soin apporté à l'organisation de fêtes somptueuses touchent à la démesure. La place réservée aux collations, aux festins n'est pas moins importante que celle accordée aux autres divertissements. Les convives éblouis ne le sont pas seulement par les saveurs et la délicatesse des réalisations culinaires, mais aussi par les merveilles déployées devant leurs yeux. Des trésors d'imagination sont dépensés dans la présentation. Le coût et les préparatifs nécessaires à l'organisation de ces repas sont aussi lourds que pour un bal ou un spectacle.

Le XVIII^{ème} siècle : manger et savoir manger

La disparition des disettes a pour conséquence que le fait de manger de grandes quantités ne signifie plus grand chose en matière de statut social. Par contre le raffinement de la nourriture gagne en importance. Ce développement aura lieu, en France, à l'époque de la Révolution et du Premier Empire.

La Révolution française va avoir indirectement une profonde influence sur la gastronomie de la France mais aussi sur celle de l'Europe toute entière. Les grands cuisiniers, jadis au service de la noblesse, se retrouvent face à une cruelle alternative : suivre leur maître en exil ou bien rester en France, en opérant une reconversion professionnelle. Ceux qui choisissent l'exil exerceront leur art et leur influence dans les milieux aristocratiques anglais, suisses, allemands... Les autres tenteront de louer leurs services dans les maisons bourgeoises ou alors ouvriront leur propre restaurant.

Les restaurants sont fréquentés par les nouveaux riches de la Révolution, qui ne connaissent pas bien les règles de la gastronomie aristocratique, ni le bon usage des mets et des vins. C'est à ce nouveau besoin que répondent littérature gourmande et manuels dont Grimod de la Reynière et Brillat Savarin sont les fondateurs.



Brillat Savarin : Né à BELLEY (1755-1826), ce fils d'Avocat, formé lui-même au métier du droit, connut une vie passionnante au cours de laquelle, d'élu du Tiers-Etat membre de la Constituante, Maire de Belley, notable reconnu, musicien de talent, émigré volontaire, épicurien toujours, il devint, sur la fin de son existence, un écrivain dont le renom se fit à travers un livre document "La Physiologie du Goût" paru en 1825. Ce n'est pas un recueil de recettes, mais une passionnante suite de méditations gastronomiques, à la fois scientifiques et philosophiques. C'est lui qui, le premier, exprima qu'il était préférable de tout consacrer à la qualité dans l'art de traiter, d'accueillir ses invités, de choisir les produits pour les cuisiner ensuite et de marier toujours le repas et son environnement.

Une autre nouveauté est la création d'un espace réservé aux repas et d'un mobilier spécialement adapté à cet usage. En effet, la salle à manger n'existe pas encore. On mangeait dans les antichambres, les salons ou les chambres, sur des tables ou même sur des planches posées sur des tréteaux. Dans la seconde moitié du XVIII^{ème} siècle, on crée donc une pièce expressément destinée à cet usage et la table de la salle à manger devient un meuble à part entière qui bénéficie maintenant de tous les soins. Le luxe des arts de la table auparavant réservé aux décors de fêtes des grands Nobles s'imisce chez les bourgeois. Verrerie, argenterie, faïence, porcelaine, linge de table deviennent une norme.

Un facteur de prestige est la consommation d'aliments rares, ce qui était déjà le cas sous l'Ancien Régime. Prenons l'exemple des huîtres : le transport difficile de ces lourds coquillages vers l'intérieur du pays les rendait extrêmement chers. Malgré cela, ou plutôt pour cette raison, la cour à Versailles en consommait en nombre incroyable, on ne les comptait pas par douzaines, mais par cinquantaines. Les huîtres constituent ainsi un aliment de luxe.

Avec l'avènement de la bourgeoisie, de tels excès sont accessibles à de plus en plus de monde et par conséquent, de nouvelles distinctions apparaissent. Au fait de pouvoir manger en quantité s'ajoute le fait de savoir manger avec qualité. Manger devient un art. Un prestige encore plus grand apparaît pour les mangeurs vraiment soucieux de la bonne chère, du bon repas. Ceux-ci sont à la fois savants de la table, critiques des délices et même mécènes des cuisiniers. Entre les gourmets les plus riches de la capitale commence alors au début du XIX^e siècle une forte compétition autour des grands maîtres de cuisine.

Comment le nouvel art culinaire est-il devenu à la mode ? C'est le mérite des restaurants, dont les premiers se trouvent à Paris vers les années 1770. Avant cette date, on ne connaissait que les cuisines des auberges peu ragoûtantes. Les bons repas se généralisent dans la vie quotidienne.

Le XIX^{ème} siècle : l'âge d'or de la cuisine française

En 1814, un écrivain constate: "La gastronomie est un art qui a maintenant ses règles, sa poésie et ses professeurs." Cette codification est arrivée après la révolution et elle est peut-être liée à la concurrence entre les bons cuisiniers.

On a institué des règles pour l'ordre exact des services, le placement des couverts et des verres, le comportement des garçons, etc. Au début du siècle, on sert tous les plats en même temps. Ainsi chacun peut se servir comme il l'entend. Plus tard, après les années 50, le service dit "à la Russe" devient plus courant. Les mets sont désormais apportés à la suite. On s'est interrogé sur la signification de ce changement. Tous les invités mangent la même chose. S'agit-il d'un essai d'uniformisation bourgeoise ? Quoi qu'il en soit, avec le service à la Russe, les mets arrivaient sur place encore chauds, alors qu'avec l'autre système, on mangeait toujours tiède.

On constate, avec la fin des ventres creux pour tous, l'avènement des ventres plats, de la minceur, comme signe distinctif d'aisance. Au cours du siècle, de plus en plus de gens ont acquis une alimentation abondante, ce qui entraîne une augmentation des silhouettes un peu gonflées, surtout celles des bourgeois, ce que l'on voit dans les caricatures de l'époque. Mais en même temps, il naît aussi une catégorie de la population qui fait attention à son physique mince, évitant les excès de la gourmandise.

Le XX^{ème} siècle :

Si au moment de l'âge d'or de la gastronomie, Paris était le centre créateur de la cuisine, la première moitié du XX^{ème} siècle est marquée par la liaison du tourisme et de la gastronomie. C'est au cœur de la France, dans cette France profonde des régions, que l'on recherche désormais les trésors gastronomiques trop longtemps négligés.

Peu à peu se met en place une véritable industrie hôtelière. Ce faisant, les manières de table et le goût français deviennent le modèle international. En 1900, naît le guide Michelin, le célèbre petit livre rouge qui connaît encore aujourd'hui un succès énorme. Son ambition n'est pas seulement de fournir aux voyageurs les adresses des principaux hôtels et restaurants mais aussi de les classer par ordre de mérite et d'en citer les spécialités.

En 1960, la croissance économique est continue. Fini le temps perdu dans de fastidieux repas. Pour les aventuriers des temps modernes, l'heure est à l'ascétisme alimentaire. Il faut attendre 1974 et le début de la crise pour assister au renouveau de la gastronomie.



La «nouvelle cuisine» fait alors son apparition. Les cuisiniers mettent en avant le respect du goût naturel du produit, développent de nouvelles formes de cuisson et une nouvelle conception des sauces.

En réponse au nouveau culte du corps et à l'esthétique corporelle de la minceur, la cuisine se veut « légère ». Les cuisiniers abandonnent les classiques et se jettent à corps perdu dans une pratique créative. La nouvelle cuisine française des années 70 a été un vaste mouvement de libération culinaire.

PARIS A LA CARTE

Victor Hugo disait que “respirer Paris conserve l’esprit”. Mais il savait bien que même à Paris - et là sans doute plus qu’ailleurs -, les muses se laissent volontiers tenter par les nourritures terrestres. N’est-ce pas à Paris que sont nés restaurant, chef et critique gastronomique? C’est là que la cuisine prit ses lettres de noblesse et que la littérature savoure encore l’éloquence culinaire.

Il y a 500 ans naissait Rabelais, écrivain humaniste qui légua à la littérature un personnage fantastique, Pantagruel, parfaite illustration de son message hédoniste exaltant les jouissances matérielles et spirituelles de la vie. Malheureusement, ce glouton n’eut jamais l’occasion d’aller dîner dans un restaurant, et pour cause : à l’époque, ceux-ci n’existaient pas.

Jusqu’au XVIII^e siècle, le mot “restaurant” désignait en France un bouillon de viande qui “revigorait et restaurait”. Peu à peu, les établissements qui, initialement, ne servaient que cet en-cas, diversifièrent leur offre jusqu’à composer une carte. Et cette caractéristique, ajoutée à la disposition des couverts sur des tables indépendantes, les distingua des tavernes traditionnelles. Cependant, nous devons le véritable essor des restaurants à la Révolution française, qui, en réduisant au chômage les grands cuisiniers de l’aristocratie, les obligea à se recycler et à faire un usage plus démocratique de leur talent.

En publiant, en 1803, *l’Almanach des gourmands*, Alexandre Grimod de la Reynière invente la critique gastronomique. Ce genre littéraire trouve rapidement un écho chez les gens de lettres qui, lassés de l’élitisme des salons mondains, commencent à savourer cette nouvelle culture sociale que représentent les restaurants. L’écrivain et gastronome Brillat-Savarin le disait bien dans sa *Physiologie du goût* en 1825 : “Les animaux se repaissent, l’homme mange, l’homme d’esprit seul sait manger.”

De cette génération d’établissements, nés à la fin du XVIII^e siècle, seul l’un d’entre eux existe toujours à Paris : *le Grand Véfour*. Un restaurant qui, de plus, illustre parfaitement la complicité entre deux arts - la littérature et la gastronomie - nourrissant tout ensemble le corps et l’esprit. Situé sous les arcades du Palais-Royal, près du Louvre, le quartier à la mode à l’époque, celui-ci connut, dès son inauguration, un tel succès que son propriétaire put prendre sa retraite au bout de seulement trois ans, abandonnant l’affaire à son propre sort. Une aventure deux fois centenaire, qui se verra troublée par de multiples péripéties et que sa clientèle littéraire s’ingéniera à protéger des coups capricieux du destin.



Dès 1830, moment auquel commence le déclin du quartier, sa survie est menacée. Heureusement, Lamartine, Sainte-Beuve et surtout Victor Hugo, qui venait y déguster son plat préféré - la poitrine de mouton aux haricots blancs -, seront là pour voler à son secours mus par leur gourmandise.

Deux célèbres plumes viendront encore à sa rescousse à la Belle Epoque : Colette et Cocteau. Voisins de l’établissement, ils en feront leur quartier général, entraînant à leur suite la fine fleur intellectuelle du moment. Jean-Paul Sartre et Simone de Beauvoir, André Malraux, Louis Aragon, Jean Genet ou Marcel Pagnol y ont également laissé leur empreinte.

Procopio l’alchimiste

Plus curieuse encore est l’histoire de cet Italien, Francesco Procopio, qui tenta fortune en France à la fin du XVII^e siècle. Fondé dès 1686, son café, dont la succulente histoire est indissociable des lettres parisiennes, ne se transformera en restaurant que bien des années plus tard. Francesco avait ouvert son commerce en ne proposant que deux spécialités de son pays : le café et les glaces. Mais ce qui lui vaudra la notoriété sera cet art bien à lui d’accommoder herbes et épices aux liqueurs et aux eaux-de-vie. Musc, coriandre, aneth et fenouil : c’est dans le fumet de cet herbier subtil que naquit le succès et l’astucieux Italien - qui francisera bientôt son nom en Procope -, devra à son flair d’alchimiste sa renommée future.



En 1689, coup de théâtre : la Comédie-Française, qui s'installe à deux pas de chez lui, fait de l'établissement à la fois son antichambre et son arrière-boutique. Le XVII^e siècle expirant, La Fontaine, Racine et Molière cèdent leurs fauteuils à Rousseau, Voltaire et Diderot. Le *Procope* se vante d'être le berceau de la grande entreprise de vulgarisation scientifique et philosophique que fut l'*Encyclopédie*. Montesquieu n'a-t-il pas déclaré qu'il y a "une maison où l'on apprécie le café d'une telle manière qu'il donne de l'esprit à ceux qui en prennent"? Depuis l'image, aujourd'hui mythique, de Voltaire jouant aux échecs, beaucoup d'autres se sont découpées sur ce même décor : le chapeau en castor de Musset, les yeux de Balzac scrutant les détails d'un lustre, Verlaine caché derrière son verre d'absinthe ou la canne de l'élégant Oscar Wilde.

Les fruits du hasard

Cependant, ces longs épisodes d'indéfectible fidélité entre gens de lettres et lieux de gastronomie ne sont pas les plus fréquents. Parfois, des histoires se trament par intérêt, caprice ou frivolité. Ainsi Lapérouse, marchand de vins à ses débuts, ne devait sa clientèle qu'à la proximité d'un marché de volailles. Or, lorsqu'en 1870, chapons, dindes et autres habitants de basse-cour émigrent jusqu'aux nouvelles Halles, au cœur de Paris, l'affaire semble vouée à la disparition.

Il n'en est rien. L'atmosphère confinée de ses salons, autrefois si prisée des négociants, attire désormais éditeurs, libraires et écrivains, parmi lesquels Emile Zola, Guy de Maupassant, Alexandre Dumas et Victor Hugo. A l'heure du goûter, ce dernier aimait à s'installer avec son petit-fils dans le salon de La Fontaine. La légende veut également que ces salons privés, jusque-là voués aux affaires, deviennent les théâtres d'une société plus légère et qu'un escalier dérobé conduise discrètement hommes politiques et intellectuels auprès des belles courtisanes de l'époque.

Si *Lapérouse* se mêla de littérature, son destin semblant inexorablement associé aux "plumes", l'enseigne de *Polidor*, quant à elle, nous rappelle que ce rendez-vous obligé de la bohème fut, à l'origine, une crèmerie. Verlaine et Rimbaud ouvrent le cortège d'une époque mémorable dont l'apogée est la création, en 1948, du Collège de Pataphysique. La "science des solutions imaginaires", selon Alfred Jarry, réunit régulièrement, dans la salle du fond, Boris Vian, Eugène Ionesco, Jacques Prévert, Max Ernst et bien d'autres encore. Cet établissement, auquel ne manque aucun des attributs du bistrot parisien, a séduit de nombreux artistes étrangers, comme le reflètent certaines scènes du *Rêve du singe fou* du jeune cinéaste espagnol Fernando Trueba ou un chapitre entier de *Maquette à monter* de l'écrivain argentin Julio Cortázar.

La recette alsacienne

A la fin du siècle dernier, la famille Lipp s'installe en face de l'église Saint-Germain-des-Prés, dans le Quartier latin. A partir des années 20, la brasserie *Lipp* devient l'un des phares du monde intellectuel de la capitale. L'un des trois sommets qui, avec le *Café de Flore* et les *Deux Magots*, situés en face, composent le fameux triangle d'or des lettres parisiennes.



Saint-Exupéry, André Gide, Alberto Moravia, André Malraux, Françoise Sagan... la liste des écrivains habitués de la maison serait interminable, tout comme celle des hommes politiques et des artistes. Bernard Pivot, créateur et présentateur d'*Apostrophes*, émission télévisée mythique du vendredi soir qui, pendant quinze ans, fut témoin de l'actualité littéraire française, dînait chez *Lipp*, en compagnie de toute son équipe après la diffusion.

La même année que les Lipp, en 1880, également d'origine alsacienne, Charles Drouant s'installe sur l'autre rive de la Seine. Son restaurant, fréquenté depuis ses débuts par les artistes et les écrivains, connaît sa véritable consécration en 1914, date à partir de laquelle y sera décerné le plus prestigieux des prix littéraires français, le Goncourt.

Ici, les dix membres du jury disposent de leur propre salle à manger, de leur bibliothèque, de leur chaise personnelle placée selon un ordre immuable, et de leurs fameux couverts en vermeil sur lesquels sont inscrits, au fil des années, les noms des utilisateurs successifs. Si le salon reste ouvert au public, les couverts, isolés quant à eux par le secret de leur écrin, se dérobent aux regards.

Montparnasse : morceaux choisis

Avec le succès, Ernest Hemingway devint vite un habitué des restaurants en vogue. De *Lipp*, évidemment, mais aussi de *la Closerie des Lilas*, où, au début du siècle, se réunissaient les avant-gardistes : Picasso, Modigliani, Eluard, Apollinaire ou Breton.

Toujours à Montparnasse, en face du célèbre café *Sélect*, *la Coupole* devint, dès son inauguration, le lieu à la mode. Plus de 1 200 bouteilles de champagne et 2 500 invités... des chiffres qui, ce 20 décembre 1927, furent à la hauteur de ses 800 m². Dans ce lieu se sont côtoyés Parisiens et Américains : Man Ray, Gertrude Stein, Arthur Miller, le poète Ezra Pound et toujours Hemingway. Cette galerie de portraits, qui a défilé à *la Coupole* dans les années 30 et 50, a permis de l'ériger au rang de monument historique, le sauvant ainsi d'une reconversion certaine en immeuble de bureaux.

"*Musée ignoré*", comme l'appelait Jean Giraudoux, *le Train bleu* - le buffet de la gare de Lyon, à l'est de Paris - a depuis été, lui aussi, classé monument historique. Cette débauche d'architecture ferroviaire fut construite dans cette gare parisienne pour impressionner les visiteurs qui se pressaient à l'Exposition universelle de 1900. Carrefour des destinées par nature, si ce restaurant ne fait pas partie des hauts-lieux de la littérature, il n'en reste pas moins romanesque. Pourtant, combien d'autres - *Récamier*, *Maxim's*, *le Boeuf sur le toit* - figurent dans le livre d'or des restaurants littéraires parisiens. Car à Paris, nombreux sont les restaurants dont la gloire est aussi l'une des spécialités.



Que sont-ils devenus? Que mijote-t-on dans ces restaurants littéraires?

Le Grand Véfour, dirigé par le groupe Taittinger, est un établissement raffiné, très prisé des Parisiens; il accueille une clientèle influente mais qui n'est plus spécifiquement littéraire. On va maintenant au *Procope* comme dans un musée, pour extraire de ses inscriptions et médaillons quelque chapitre oublié de l'Histoire. *La Coupole* s'est également convertie en un lieu de mémoire, un mythe vivant, très fréquenté par les touristes étrangers. Les survivants du Collège de Pataphysique, ainsi que l'Association des amis de Verlaine, siègent toujours au restaurant *Polidor*. Et si, par hasard, il vous arrivait d'y venir à midi moins cinq, vous ne manqueriez pas d'y croiser un professeur de philosophie qui y déjeune tous les jours depuis cinquante-six ans. Lui seul a encore le privilège de prendre dans le casier, presque historique, sa serviette, la seule qui s'y trouve encore, cachée dans le tiroir n°3. Le n°2 était celui de Paul Valéry, qui partageait jadis avec lui repas et conversation. *Lipp* reste égal à lui-même. Aujourd'hui son enseigne lumineuse fait partie du paysage du boulevard Saint-Germain. Sa renommée a donné naissance à deux répliques exactes à Zurich et à Genève. *La Closerie des Lilas* a également su conjuguer sa double vocation, qui allie la plume et le pinceau, en créant le prix Elie Faure du meilleur livre d'art de l'année. Et si, par le passé, le bar réunissait des personnages illustres, c'est aujourd'hui sa terrasse couverte qui aime accueillir le monde de la culture. Drouant palpite immuablement au rythme de ses prix, de ses réunions d'académiciens et critiques littéraires. La façade de *Lapérouse* face à la Seine invite à l'évasion. Ses salons sont toujours fréquentés par les personnalités du monde culturel et politique ainsi que par tous ceux qui souhaitent fouiller dans son passé riche d'anecdotes savoureuses. Enfin, on va surtout au *Train Bleu*, régulièrement sollicité pour le tournage de films et de reportages, pour admirer le lieu tout autant que pour laisser vagabonder son imagination. Sans doute est-ce ici que les muses jouissent d'une perpétuelle invitation au voyage...

Les adresses :

Le Grand Véfour : 17, rue de Beaujolais, 75001 Paris. Tél. : (33-1) 42 96 56 27. Une petite plaque vous rappelle quel illustre convive a mangé à votre table. Le repas à la carte coûte entre 800 et 900 francs. Le midi, menu à 325 francs.

Le Procope : 13, rue de l'Ancienne-Comédie, 75006 Paris. Tél. : (33-1) 43 26 99 20. Ouvert jusqu'à 1 heure du matin. Prix moyen à la carte : 200 francs. Il existe un menu "privilège" à 185 francs, un autre à 110 francs (entre 11 heures et 20 heures) et enfin un troisième à 123 francs (à partir de 23 heures).

Lapérouse : 51, Quai des Grands-Augustins, 75006 Paris. Tél. : (33-1) 43 26 68 04. Fermé le dimanche et le lundi midi. Prix moyens entre 450 et 600 francs. Il est possible de réserver les salons pour des groupes ou des "tête-à-tête".

Drouant : 16-18, place Gaillon, 75002 Paris. Tél. : (33-1) 42 65 15 16. A la carte du restaurant gastronomique, le prix du couvert oscille entre 700 et 800 francs. Menu à 300 francs le midi. On peut aussi choisir la brasserie, sous le plafond marin qu'appréciait tant Cocteau (environ 250 francs).

Lipp : 151, bd Saint-Germain, 75006 Paris. Tél. : (33-1) 45 48 53 91. Ouvert tous les jours jusqu'à 2 heures du matin. Cuisine traditionnelle française. Prix moyen à la carte : 250 francs.

Polidor : 41, rue Monsieur-le-Prince, 75006 Paris. Tél. : (33-1) 43 26 95 34. Cuisine familiale à partir de 100 francs.

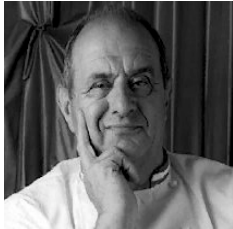
La Closerie des Lilas : 171, bd Montparnasse, 75006 Paris. Tél. : (33-1) 43 26 70 50. Ouvert jusqu'à 2 heures du matin. Prix moyen du couvert au restaurant : de 300 à 400 francs. A la brasserie, entre 150 et 200 francs.

La Coupole : 102, bd Montparnasse, 75014 Paris. Tél. : (33-1) 43 20 14 20. Ouvert jusqu'à 2 heures du matin. A la carte environ 220 francs. Formule à 112 francs de 12 heures à 18 heures et après 22 heures, ainsi qu'une plus modeste à 89 francs.

Le Train bleu : Gare de Lyon, 75012 Paris. Tél. : (33-1) 43 43 09 06. Menu complet midi et soir à 250 francs. A la carte, le prix moyen du couvert avoisine les 300 francs.

Le Café de Flore : 172 bd St Germain, 75006 Paris. Ouvert de 7 heures du matin à 1h30.

QUELQUES GRANDS CUISINIERS FRANCAIS :



Paul BOCUSE

Héritier d'une lignée de restaurateurs et cuisiniers de Collonges-au-Mont-d'Or sur les bords de la Saône, Paul Bocuse fait son apprentissage auprès des grands (Fernand Point à Vienne, Lucas-Carton et Lapérouse à Paris), avant d'entamer sa carrière professionnelle à Lyon en 1942. En 1959, il reprend en main l'établissement familial, alors en difficulté, et en fait un haut lieu gastronomique bientôt célèbre dans le monde entier. Il y développe une cuisine personnelle fondée sur la tradition, notamment lyonnaise, mais en renouvelant considérablement les recettes classiques et en innovant avec des créations originales. Personnage haut en couleur, figure internationale de la gastronomie française, il est l'auteur de *La Cuisine du Marché* (1980) et de *Bocuse dans votre cuisine* (1982).



Bernard LOISEAU

Bernard Loiseau est né le 13 janvier 1951 en Auvergne. Dès seize ans, il entre en apprentissage en pâtisserie. Il découvre petit à petit sa vocation et se fait remarquer très tôt des critiques gastronomiques. Il a 24 ans quand on lui confie la « Côte d'Or », un ancien temple de la gastronomie situé en Bourgogne. En quelques années, le restaurant réapparaît dans les meilleurs guides gastronomiques. Bernard Loiseau se tourne depuis 1991 vers la communication. Il est devenu un des leaders de la cuisine française.



Joël ROBUCHON

A commencé sa carrière à 15 ans à Poitiers, compagnon du tour de France et meilleur ouvrier de France, Joël Robuchon, décroche sa troisième étoile au *Guide Michelin* à 38 ans et passe quatre décennies à transmettre son savoir-faire et ses connaissances à toute une génération de chefs.

En 1990, il est sacré «Cuisinier du siècle» par le *Gault et Millau*, et en 1994 «meilleur restaurant du monde» par le *International Herald Tribune*.

Joël Robuchon est président «section cuisine» du concours des Meilleurs Ouvriers de France et Président d'Honneur de la chambre syndicale de la Haute Cuisine Française. Il est aussi Ambassadeur de la gastronomie française à travers la planète.



Pierre et Michel TROISGROS :

Restaurateurs à Roanne du « bien manger, de la joie de vivre». Pierre, né le 3 septembre 1928 et Michel, son fils, né le 2 avril 1958. «Troigros», affaire familiale, existe depuis 1930. Une suprême cuisine (RHHHH), délicieusement affective. Son restaurant a trois étoiles au guide *Michelin* depuis 1968.



Alain DUCASSE :

Chef de cuisine, chef d'entreprise, initiateur, artiste et découvreur de talents, ... Alain Ducasse est tout cela à la fois.

Ce grand nom de la gastronomie française, classé 94ème personnalité dans le monde par le magazine américain *Forbes*, connu dans le monde entier pour ses restaurants 3 étoiles au guide *Michelin* (Le Restaurant *Plaza Athénée* à Paris et *Le Louis XV* à Monaco) a su séduire les Etats-Unis. En 2001, son restaurant, *The Essex House* de New York (Central Park South) a été élu meilleur restaurant de l'année par la *James Beard Foundation*.

Ce que mangent les Français...

Un sondage révèle que 18 % des Français classent les plaisirs de la table en troisième position dans la hiérarchie des plaisirs, derrière l'amour (30 %) et les sorties avec les amis (26 %). Les goûts culinaires sont éclectiques : 39 % des français disent préférer les plats traditionnels, 23 % les plats raffinés, 20 % les plats simples, 18 % les plats originaux. On apprend que leur menu idéal serait composé d'un avocat aux crevettes en entrée, d'une blanquette de veau en plat de résistance et d'une tarte Tatin en dessert.

Parmi les plats régionaux, les préférés sont la choucroute (28 %), le cassoulet (23 %), la fondue savoyarde (18 %), la bouillabaisse (16 %) et les escargots de Bourgogne (15 %).

Parmi les plats étrangers, le couscous est le plus apprécié (44 %), devant la paella (26 %), la pizza (15 %) et les pâtés impériaux (12 %).

(sondage fait par *Familles de France* en 1999)

Description des plats régionaux les plus appréciés et les plus célèbres :

La choucroute :

On raconte que chaque village d'Alsace a sa propre recette pour faire la choucroute. Les Alsaciens consomment de la choucroute depuis le Moyen-Age et l'on suppose que s'ils l'apprécient autant c'est parce qu'ils l'accompagnent de porc sous toutes ses formes : lard fumé, viande bouillie, jarret, saucisses, etc...

La choucroute est un plat généreux composé de chou blanc fermenté dans de la saumure, surmonté d'une montagne de saucisses variées, de lard, de jambon fumé et de pommes de terre. Accompagnée d'un pichet de bière, la choucroute est l'emblème gastronomique de l'Alsace.



Le cassoulet :

Ce plat unique, spécialité du Languedoc et de la région toulousaine, tient son nom du caquelon de terre cuite dans lequel il mijote : la cassole. La longue et délicate préparation du cassoulet commence par le trempage des haricots : 12 heures. On verse ensuite les haricots dans une marmite avec la couenne et l'os de jambon, les oignons et le bouquet garni. On recouvre d'eau et on laisse cuire une heure. On fait alors revenir les saucisses dans la graisse d'oie, on laisse cuire une heure puis on les rajoute aux haricots. On fait la même chose avec un mélange de carottes, d'oignons et d'échine de porc. On laisse cuire plusieurs heures, en retirant régulièrement la cassole du four afin de rajouter du bouillon. Certaines cuisinières vont jusqu'à remettre leur cassoulet huit fois au four.



La ratatouille :

La ratatouille est la plus belle association des quatre légumes les plus typiques du pourtour méditerranéen. Elle constitue un ragoût de légumes représentatif de la cuisine provençale. Quels que soient les avis sur les proportions à respecter, les ingrédients font l'unanimité. Tomates, poivrons, aubergines et courgettes sont indispensables, sans oublier l'ail, l'oignon, le bouquet garni et l'huile d'olive.



La bouillabaisse :

Commençons par l'origine du nom. " Quand ça bouille tu baisses " (le feu de cuisson bien entendu). C'est de cette vieille expression provençale que nous viendrait le nom de bouillabaisse. A l'origine, la bouillabaisse est un plat d'origine modeste : c'était la soupe de poissons des pêcheurs des calanques entre Marseille et Toulon. La bouillabaisse était un plat très simple dans lequel les pêcheurs utilisaient les poissons abîmés ou invendus qu'ils faisaient cuire tous ensemble avec quelques pommes de terre.

Si la bouillabaisse est aujourd'hui une recette raffinée, cette conversion s'est faite tardivement.

Les principes fondamentaux pour une bonne bouillabaisse sont : la fraîcheur du poisson, la diversité et la quantité des poissons (au moins 6 sortes), la qualité du safran. Le découpage du poisson doit s'effectuer devant les convives et non en cuisine.



Pot au feu :

Plat spécifiquement français, qui fournit à la fois un potage (le bouillon), de la viande bouillie (essentiellement du bœuf) et des légumes.

La préparation du pot-au-feu est ancienne et les variantes sont multiples. Le pot-au-feu n'est pas si simple à réussir, il demande du temps et de l'attention. Vous pouvez le préparer la veille, il n'en sera que meilleur.

Le pot-au-feu est selon l'Encyclopédie Larousse de 1867 "la base de notre cuisine, c'est par lui que notre cuisine nationale se distingue de toutes les autres". Pourquoi le pot-au-feu français est-il l'emblème culinaire de ce pays ? Tout simplement parce que ailleurs, on grille, on fait rôtir les viandes, on les prépare éventuellement en ragoût, mais on ne les fait pas bouillir dans de l'eau avec des légumes pour en retirer le suc.



La fondue :

Spécialité des Alpes faite avec un ou plusieurs fromages que l'on fait fondre à feu doux dans un poêlon, en mouillant avec du vin blanc et en aromatisant selon son goût. Quand la préparation est devenue crémeuse, on place le poêlon sur un réchaud de table, et les convives dégustent la fondue en y trempant des croûtons de pain piqués sur des fourchettes à long manche.

Variante : la fondue bourguignonne qui se prépare avec un poêlon rempli d'huile bouillante dans lequel on trempe des cubes de viande de bœuf. On les déguste ensuite avec une sauce aromatisée.



LA PÂTISSERIE

La France ne serait pas le pays des plaisirs raffinés si très tôt, elle n'avait apprécié les douceurs. C'est avec Catherine de Médicis, qui épousa Henri II en 1533, que la confection des plats sucrés prit son essor. Le métier de pâtissier fut reconnu en tant que tel dès 1566.



Quelques desserts français très appréciés :

Tarte Tatin :

Invention de la tarte Tatin : Au début du siècle les sœurs Tatin tenaient un hôtel. Un jour, retardée dit-on, par le bavardage d'un client, l'une des soeurs surgit dans la cuisine en plein "coup de feu" et s'affola de l'absence de dessert. Remarquant des pommes épluchées, elle garnit rapidement un moule de beurre et de sucre, y jeta les pommes et mit au four.

Reprenant plus tard ses esprits, elle comprit sa distraction. Que faire ? Les pommes ont commencé à cuire, l'odeur de caramel se répand, le service avance : il est trop tard pour reculer. Elle prend un peu de pâte, l'abaisse, la dispose sur les pommes et enfourne. Au moment de servir, elle hésite : comment rendre présentable un tel mélange, par ailleurs fort appétissant ? Elle prend un plat, en coiffe le moule et retourne le tout... histoire de voir... et on a vu : fumant, odorant, goûteux, le résultat est là... on le déguste, on le sert, on se récrie, on en redemande. Telle est la légende de l'origine de la Tarte Tatin.



Galette des rois (ou pithiviers) :

La galette des rois est une tradition typiquement française. D'origine religieuse, la galette est très vite devenue une tradition familiale : tout le monde se rassemble pour la couper.

La description de la galette des rois traditionnelle veut qu'elle contienne une fève, qu'elle soit faite de pâte feuilletée et que sa croûte soit striée. Celui qui tombe sur la fève devient, le temps du repas, roi ou reine !

La mousse au chocolat :

On peut dire que la mousse au chocolat est un des desserts français les plus appréciés. La mousse au chocolat a cette particularité, que malgré l'apparition de desserts beaucoup plus élaborés, elle a su garder sa place d'honneur dans le cœur des gourmands !





Le pays des mangeurs d'escargots et de grenouilles

Les grenouilles sont depuis longtemps associées aux escargots dans la représentation du patrimoine gastronomique français. Elles provoquent d'ailleurs le même dégoût, ou à l'inverse, le même enthousiasme. Les escargots et les cuisses de grenouille sont toutefois plus un cliché qu'une réalité gastronomique.

L'escargot :

Ce que l'on ne sait pas toujours, c'est que *l'escargot est très nutritif*. Il est riche en calcium, magnésium, zinc, cuivre, manganèse et vitamine C.

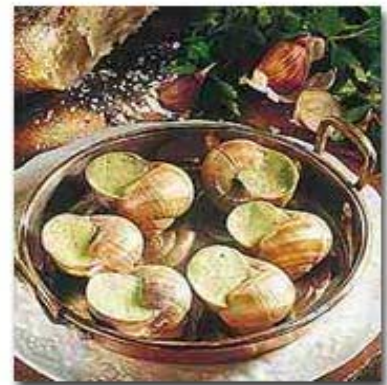
On dénombre de *très nombreuses façons de préparer l'escargot* : à la tomate, au vin rouge, au vin blanc, au petits lardons. Mais la meilleure façon reste sans doute l'escargot traditionnel, dit "à la Bourguignonne".

« Escargot de notre Bourgogne, nous jurons tous de bien te protéger, afin de pouvoir sans vergogne à notre table, plus tard te déguster ».

C'est durant la seconde moitié du XIX^{ème} siècle que la consommation d'escargots connaît un important développement en France et plus particulièrement dans la région bourguignonne. On apprend d'ailleurs des traditions de Bourgogne qu'en 1900, une pétition signée par 500 marchands d'escargots fut présentée au Conseil Municipal de Paris, pour obtenir un grand emplacement aux Halles Centrales : ils en vendaient plus de 1 200 000 kilos par an !

Selon un poème de Charles de Monselet, « l'escargot de Bourgogne doit être estimé, aimé pour sa sage lenteur et son goût du foyer, qui lui fait transporter sa maison sans ployer. Autour de son corps gris, il marie si bien le beurre et l'ail en un fumet princier... ». Alors, pour le folklore, ne manquez surtout pas le Festival de l'escargot à Bassou dans l'Yonne et la confrérie de l'escargot de Bourgogne à Blaisy-Bas.

Surprenez vos invités ! Ajoutez le petit grain de folie qui change tout, en leur proposant par exemple un confit d'échalotes aux escargots de Bourgogne ! C'est une recette 3 étoiles à votre portée. En voici les clefs pour deux personnes : 8 échalotes non épluchées, 2 gousses d'ail, 1 fromage blanc, une cuillerée de crème fraîche, une branche de céleri-rave, quelques pignons de pin, du persil, de la ciboulette, du sel et bien sûr nos célèbres escargots de Bourgogne. Après avoir fait fondre le tout, le plat laisse en bouche une impression d'onctuosité et de douceur.



Les cuisses de grenouille :

Dès le XIII^{ème} siècle, on trouve les traces d'un marché aux grenouilles à Strasbourg. Voici la recette donnée dans « le ménager de Paris » en 1393 :

« Attrapez les grenouilles. Coupez-les en deux par le milieu du corps. Prenez les deux cuisses que vous pèlerez toutes crues après avoir coupé les pattes. Lavez-les à l'eau froide et laissez-les tremper dans l'eau quelques heures. Essuyez-les dans une serviette. Roulez-les dans la farine puis faites-les frire dans l'huile. »





Les familles de fromages

"Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe plus de 365 variétés de fromages !"

Charles de Gaulle



Roquefort



Chabichou du Poitou
Crottins de Chavignol
Pelardon
Picodon
Pouligny Saint Pierre
Rocamadour

Selles sur Cher
Ste Maure de Touraine
Valençay



Beaufort
Bleu d'Auvergne
Bleu de Gex
Bleu des Causses
Bleu du Vercors
Brie de Meaux
Brie de Melun
Camembert de Normandie
Cantal
Chaource
Comté
Epoisses de Bourgogne
Fourme d'Ambert
ou de Montbrison

Laguiole
Langres
Livarot
Maroilles
Mont d'Or
Morbier
Munster
Neufchâtel
Pont l'Evêque
Salers



La France est le pays des fromages, nul ne l'ignore ni le conteste. Chaque région revendique avec fierté ces fleurons de sa gastronomie dont certains sont fabriqués depuis des siècles et de manière artisanale. Tous sont des produits élaborés avec un grand savoir faire par des gens passionnés fidèles aux traditions.

Quiz

1 - A quelle époque remonte le premier fromage ?

- Fin du Néolithique
- Antiquité
- Moyen-Age ?

A la fin du Néolithique. En effet, l'invention du fromage est contemporaine de celle de l'élevage : elle eut lieu environ 6000 ans avant JC.

2- Quelle est la famille de fromages qui s'exporte le plus ?

- Les fromages frais
- Les pâtes molles
- Les pâtes persillées ?

Les pâtes molles, avec 151 606 tonnes en 2001.

3 - Combien de Kg de fromage un Français consomme-t-il chaque année ?

- 18,5 Kg
- 20 Kg
- 24,5 Kg ?

24,5 Kg. Les Français sont, avec les Grecs, les plus grands consommateurs de fromage au monde.

4 - Quel est le fromage préféré des Français ?

- Le Brie
- L'Emmental
- Le Camembert ?

D'après le relevé des achats des ménages pour l'année 2001, l'Emmental est largement en tête, suivi du Camembert et du Coulommiers. Viennent ensuite les fromages fondus en portions, la raclette et ensuite les fromages frais nature, le Brie et les fromages de Hollande.

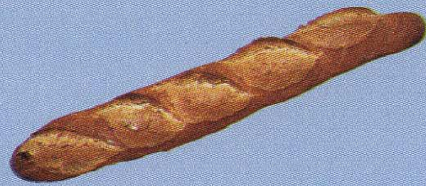
5 - En 2001 combien de nouveaux fromages ont été lancés ?

- 22
- 47
- 68 ?

47 nouveaux fromages ont été lancés en 2001. Les pâtes pressées cuites forment la catégorie la plus dynamique, avec 11 nouveautés, devant les pâtes molles et les fromages de chèvre.

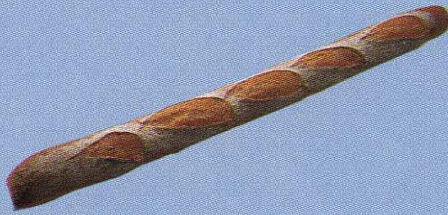
LE PAIN

Types de pains courants



La baguette

200 à 250 g, environ 70 cm de long, 6 cm d'épaisseur.



La ficelle

100 g ou 125 g, presque aussi longue qu'une baguette, mais plus étroite, plus plate et deux fois plus légère.



La flûte

150 à 175 g, forme intermédiaire entre la baguette et la ficelle.



Le pain de 400 g

Peut atteindre 1 m.
Plus large et plus épais qu'une baguette, il conserve sa fraîcheur plus longtemps.



Le bâtard

Forme ovale, plus ou moins long, 30 cm de long environ, de 300 à 500 g.

Le pain boulot (pas de photo)

Boule pesant près de 2 kg dans le Nord.

Le pain polka (pas de photo)

Croûte en épi.



La couronne

Pain qui doit son nom à sa forme.



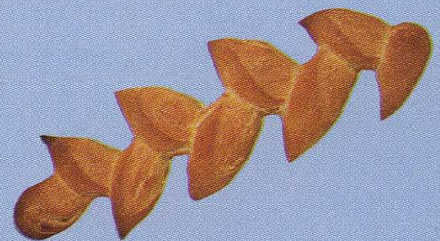
Le pain rond

Miche plate, arrondie.



La fougasse

Sorte de galette souvent garnie de lardons ou sucrée.



Le pain épi

Pâte formée de pointes opposées, croustillantes et faciles à détacher.

La baguette



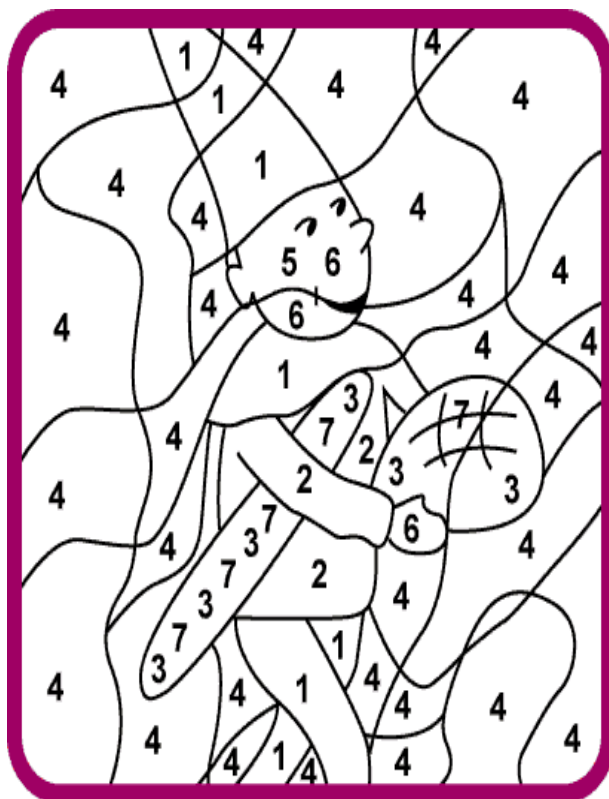
La France est le seul pays où un pain est devenu le symbole d'une nation entière. La baguette, longue d'environ 70 cm, et dont la forme ne date que d'une centaine d'années, est considérée dans le reste du monde comme typiquement française, tandis que les Français estiment qu'elle est parisienne.

En France, il existe aujourd'hui 35 000 boulangeries qui fabriquent 3,2 millions de tonnes de pain par an. Cependant, les Français ne consomment plus que 150 g de pain par jour, au lieu de 500 g au XIXème siècle. Un pain sur trois est une baguette.

Partager le pain et le sel est l'un de nos plus anciens signes d'hospitalité. Grâce au pain, nous sommes encore un peu, dans le fracas de la vie moderne, les enfants de la terre pour qui tout va bien tant qu'il y a du blé au grenier, de la farine dans la réserve. Donc, du pain sur la table.

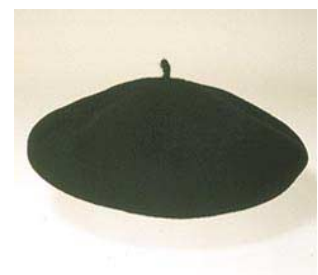
Un secret de fabrication

Le pain est à lui seul un petit miracle de culture, de technique, de savoir-faire, bref, de civilisation. Dans son pétrin, le boulanger met tous les jours les ingrédients d'une recette qui n'a pratiquement pas changé depuis les origines : farine, eau, sel, levure ou levain.



A colorier !

La baguette fait partie des stéréotypes sur la France tout comme le béret basque...



Carte des différentes régions viticoles



Quelques exemples de vignobles :

Le Bordeaux



Bordeaux



Bordeaux est le vignoble de vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le sud-ouest de la France, en bordure de l'Atlantique, le vignoble de Bordeaux couvre l'ensemble du département de la Gironde.



Le Calvados

Seule eau-de-vie de cidre à bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée, le **Calvados** peut être apprécié de multiples façons. En effet, si le meilleur moment pour déguster un Calvados, de préférence un hors d'âge, reste sans nul doute l'après-dîner, toute une nouvelle génération de Calvados jeunes sont proposés en cocktails, ou simplement sur glace. Le Calvados est une eau-de-vie issue des meilleurs terroirs de Normandie. Le verger normand est unique au monde car il est constitué de pommiers à cidre dont les fruits sont bien différents des pommes de table. Le Calvados est une eau-de-vie de cidre.



Le Champagne

Festif, raffiné, élégant, spirituel, enchanteur, le **Champagne** est un vin qui ne ressemble à aucun autre. Nuances de blanc, jaune ou rose, parfums d'épices ou de fleurs, goûts subtils, délicats et puissants: les champagnes sont multiples et forment un monde d'une richesse infinie.



Les vins de Loire

Célèbre par la douceur de son climat et l'élégance de ses châteaux, la **Vallée de la Loire** l'est aussi par la richesse et la diversité de ses vins. Unis par le plus long fleuve de France, le vignoble de la Vallée de la Loire se divise en quatre grandes régions: le **Pays Nantais** qui est la région du **Muscadet**, l'**Anjou** et le **Saumur**, la **Touraine** et les vignobles du centre, c'est-à-dire la région de Pouilly et **Sancerre**. La Vallée de la Loire couvre 75 000 hectares.

Le Bourgogne



Bourgogne



Avec près de 25 000 hectares de vignes en production, classées en Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C), le vignoble de Bourgogne représente environ 5% de la production française d'A.O.C et occupe une place prépondérante dans l'économie régionale. Le vignoble de Bourgogne s'étend sur 5 grandes régions-phares de production. Du nord au sud : les vignobles de l'Auxerrois, de Tonnerre, de Joigny et de Vézelay ; les vignobles de la Côte de Nuits, Hautes-Côtes de Nuits et du Châtillonnais ; les vignobles de la Côte de Beaune et des Hautes-Côtes de Beaune ; les vignobles de la Côte Chalonnaise et du Couchois et enfin, le vignoble du Mâconnais.



Beaujolais



Les vins du Beaujolais

Saint-Amour
Régnié
Moulin-à-Vent
Morgon
Juliéas
Fleurie
Côte Roannaise
Côte de Brouilly
Chiroubles
Chénas
Brouilly
Beaujolais Villages
Beaujolais supérieur
Beaujolais

Quelques vins du Beaujolais...

Juliéнас

Le vignoble est situé à la pointe nord du vignoble du [Beaujolais](#), là où le granite cède la place à des sols plus profonds et plus argileux. Les spécialistes pensent que [Juliéнас](#) vient de Jules César ; cette supposition s'appliquerait également à Jullié, commune voisine. Quoi qu'il en soit, Juliéнас est très ancien. On y trouve encore une maison de péage du XVIème siècle, où le clergé percevait un droit de passage. Les fondations du château de Juliéнас sont plus anciennes puisqu'elles ont été commencées en 1308 par le seigneur Beaujeu. Ce château possède des caves très vastes et imposantes, témoignant de l'âge vénérable des vignobles de Juliéнас, qui auraient été les premiers à s'implanter dans le Beaujolais.



Morgon

Le [Morgon](#) viticole, ou plus exactement le Villié-Morgon, s'étend sur les coteaux de deux vallées, l'une au nord et l'autre au sud. La colline la plus élevée, le mont du Py, est d'origine volcanique et atteint 352 mètres d'altitude. Le sous-sol de Morgon est granitique mais c'est un schiste en désagrégation appelé roche pourrie, qui donne au Morgon un caractère que l'on ne retrouve dans aucun autre [Beaujolais](#). Le château datant du XVème siècle possède de vastes caves comprenant deux grandes salles voutées, servant aujourd'hui pour des banquets ou des expositions.

Saint-Amour

Le sous-sol granitique est recouvert d'un sol argilo-siliceux et très caillouteux. C'est le seul cru du [Beaujolais](#) entièrement en Saône-et-Loire, et par conséquent, le plus septentrional des dix crus. Il y a plusieurs légendes sur l'origine de [Saint-Amour](#), mais les villageois racontent plus volontiers celle-ci : un légionnaire romain, au temps de Jules César, s'éprit d'une jeune fille de la région et l'épousa. Saint-Amour fut fondé là où ils vécurent heureux. Une autre légende raconte qu'un légionnaire romain nommé Amore, et converti au christianisme, y fut martyrisé au IVème siècle.

QUEL CHAMPAGNE ETES-VOUS ?

Pour trouver à quel type de Champagne vous ressemblez le plus, faites ce petit test.

Vous aimez vous promener :

- dans une forêt
- dans un jardin fleuri
- dans une ville
- dans le désert

Quelle couleur vous inspire le plus ?

- jaune paille
- rose tendre
- blanc nacré
- vieil or

Vous aimez respirer :

- le tabac blond
- la brioche
- les agrumes
- l'encens

A table, vous êtes plutôt :

- pot-au-feu
- poulet au miel
- saumon à l'unilatéral
- Saint-Jacques aux truffes

Qui vous fait vibrer le plus ?

- Beethoven
- Verdi
- Mozart
- Wagner

Quand vous pensez bijoux, vous voyez ;

- des ors
- des rubis
- des perles
- des diamants

Votre idéal en matière d'architecture :

- un château fort
- un palais vénitien
- un temple grec
- les pyramides

Votre coup de pinceau préféré :

- Renoir
- Botticelli
- Cocteau
- Picasso

La matière qui vous fait rêver :

- le cuir
- le cashmere
- la dentelle
- le brocart

Les réponses du test sont sur : www.Champagnes.com

à votre santé !!!!



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LITTÉRATURE ET GASTRONOMIE

De Desproges à Eugène Sue en passant par Colette, Roland Topor, Boris Vian, Proust... on s'aperçoit que littérature et gastronomie, lecture et nourriture sont inextricablement liées.

Dans la littérature, la nourriture, sous ses formes les plus diverses, marque fréquemment sa présence. De la simple anecdote dans une scène secondaire au nœud même d'une histoire, elle peut jouer tous les rôles, jusqu'à devenir un personnage à part entière. Qu'elles soient fastueux banquet ou bucolique pique-nique, dîner d'amoureux ou casse-croûte rustique, goûter raffiné ou simple grignotage, les délices culinaires prennent tous les visages. Pour ce qui est du ton, on a l'embarras du choix: la flamboyance, l'humour ou la satire, la gourmandise. Il faut dire que bon nombre d'écrivains furent de fieffés gourmands.

Nous allons ici nous délecter de quelques extraits d'œuvres littéraires dans lesquelles on goûte, on dévore, on déguste, on savoure...

Guy de MAUPASSANT

« Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands. On est gourmand comme on est artiste, comme on est poète. Le goût c'est un organe délicat, perfectible et respectable comme l'œil et l'oreille. »

Boule de suif (extrait)

« Enfin, à trois heures, comme on se trouvait au milieu d'une plaine interminable, sans un seul village en vue, Boule de suif, se baissant vivement, retira de sous la banquette un large panier couvert d'une serviette blanche.

Elle en sortit d'abord une petite assiette de faïence, une fine timbale en argent, puis une vaste terrine dans laquelle deux poulets entiers, tout découpés, avaient confit sous leur gelée; et l'on apercevait encore dans le panier d'autres bonnes choses enveloppées, des pâtés, des fruits, des friandises, les provisions préparées pour un voyage de trois jours, afin de ne point toucher à la cuisine des auberges.

Quatre goulots de bouteilles passaient entre les paquets de nourriture. Elle prit une aile de poulet et, délicatement, se mit à la manger avec un de ces petits pains qu'on appelle "Régence" en Normandie.

Tous les regards étaient tendus vers elle. Puis l'odeur se répandit, élargissant les narines, faisant venir aux bouches une salive abondante avec une contraction douloureuse de la mâchoire sous les oreilles. »

Gustave FLAUBERT

Madame Bovary (extrait)

"On avait été chercher un pâtissier à Yvetot, pour les tourtes et les nougats.

Comme il débutait dans le pays, il avait soigné les choses et il apporta lui-même, au dessert, une pièce montée qui fit pousser des cris. A la base d'abord, c'était un carré de carton bleu figurant un temple, avec portiques, colonnades et statuettes de stuc tout autour, dans des niches constellées d'étoiles en papier doré ; puis se tenait au second étage, un donjon en gâteau de Savoie, entouré de menues fortifications en angéliques, amandes, raisins secs, quartiers d'orange, et enfin sur la plate-forme supérieure, qui était une prairie verte où il y avait des rochers avec des lacs de confitures et bateaux en écales de noisettes on voyait un petit Amour, se balançant à une escarpolette de chocolat, dont les deux poteaux étaient terminés par deux boutons de rose naturelle, en guise de boules, au sommet."

RABELAIS

Pantagruel (extrait du chapitre XXVI)

"Ainsi comme ils banquetaient, Carpalim dit : "Et, ventre saint Quenet, ne mangerons-nous jamais de venaison ? Cette chair salée m'altère tout. Je vous vais apporter ici une cuisse de ces chevaux que nous avons fait brûler ; elle sera bientôt rôtie". Tout ainsi qu'il se leva pour ce faire, aperçut à l'orée du bois un beau grand chevreuil qui était issu du fourré, voyant le feu de Panurge, à mon avis.

Incontinent courut après avec une telle raideur qu'il me sembla qu'il était un carreau d'arbalète et l'attrapa en un moment, et en courant prit avec ses mains en l'air : quatre grandes otardes, sept bitars, vingt et six perdrix grises, trente et deux rouges, seize faisans, neuf bécasses, dix et neuf hérons, trente et deux pigeons ramiers et tua de ses pieds dix ou douze, que levraut, que lapins, qui déjà étaient hors de page, dix-huit râles parés ensemble, quinze marcassins, deux blaireaux, trois grands renards. Frappant donc le chevreuil de son sabre à travers la tête, le tua et l'apportant, recueillit ses leveaux, râles et marcassins, et d'aussi loin qu'il pouvait être entendu s'écria, disant : " Panurge, mon ami, vinaigre ! vinaigre ! "

Philippe DELERM

La première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules (extrait)

Un banana-split

“Banana-split, c’est la gourmandise provocante et puérile, l’appétit brut. Quand on vous l’apporte, les clients des tables voisines lorgnent l’assiette avec un œil goguenard. Car c’est servi sur assiette, le banana-split, ou dans une vaste barquette à peine plus discrète. Partout dans la salle, ce ne sont que coupes minces pour cigognes, gâteaux étroits dont l’intensité chocolatée se recueille dans une étique soucoupe. Mais le banana-split s’étale : c’est un plaisir à ras de terre. Un vague empilement de la banane sur les boules de vanille et de chocolat n’empêche pas la surface, exacerbée par une dose généreuse de chantilly ringarde.”

PROUST

“Mais quand d’un passé ancien rien ne subsiste, seules plus frêles, mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l’odeur et la saveur restent encore longtemps”.

Extrait du célèbre texte de la madeleine tiré de " Du côté de chez Swann"

“Elle envoya chercher un de ces gâteaux courts et dodus appelés Petites Madeleines qui semblent avoir été moulés dans la valve rainurée d’une coquille de St Jacques. Et bientôt, machinalement, accablé par la morne journée et la perspective d’un triste lendemain, je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j’avais laissé s’amollir un morceau de madeleine. Mais à l’instant même où la gorgée mêlée de miettes de gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d’extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m’avait envahi...”

Pierre DAC

La sauce aux câpres sans câpres tiré de "L'os à moëlle"

Vous prenez un litre d’eau ordinaire que vous faites soigneusement bouillir. Quand elle est bien bouillie, vous prenez un deuxième litre d’eau que vous faites tiédir au bain-marie.

Ceci fait vous versez goutte à goutte un autre litre d’eau fraîche dans l’eau tiède pour faire une bonne liaison. Vous laissez légèrement épaissir sur le coin du feu.

Pendant ce temps vous mettez en neige un bon litre et demi d’eau et vous incorporez cet appareil dans votre première préparation.

Si votre sauce est un peu ferme, vous l’allongez avec un peu d’eau légèrement déglacée pour éviter que cela attache.

Vous enfournerez à feu vif pendant quarante minutes. Vous démoulez et, pour clarifier, vous délayez le tout dans un litre d’eau.

Vous avez alors ce que l’on appelle le “concentré de sauce aux câpres” qui, étant donné sa force et sa concentration ne peut être utilisé tel quel pour les besoins de la cuisine.

Si l’on veut s’en servir, il est indispensable de l’étendre avec de l’eau dans la proportion de gros comme une tête d’âne sur la pointe d’une épingle pour dix litres d’eau.

Vous obtenez ainsi une sauce aux câpres très honorable et fort agréable au goût.

Les personnes qui digèrent mal et qui ont un estomac délicat, si cela ne plaisait pas, n’auraient qu’à boire un verre d’eau.

BALZAC

“Nous ne connaissons point d’homme qui ne se soit encore attristé pendant la digestion d’un bon dîner. Nous aimons alors à rester dans je ne sais quel calme, espèce de juste milieu entre la rêverie du penseur et la satisfaction des animaux ruminants, qu’il faudrait appeler la mélancolie matérielle de la gastronomie.”

Fêtez la semaine du goût à Paris du 14 au 20 octobre

Terre, planète des saveurs et odeurs

Descriptif : Après avoir visité l'exposition sur les épices pour apprendre à les reconnaître par le toucher et l'odorat, chacun pourra déguster un plat étranger au restaurant de l'Alliance française. Les convives seront invités à participer à un jeu sur le vocabulaire de cuisine pour avoir la chance de remporter une entrée gratuite pour la soirée Beaujolais nouveau, organisée par Gérard Mantelin, chef de cuisine, et son équipe.

Lieu : 101, bd Raspail 75006 Paris

Période : 14,15,16,17,18 Octobre 2002

Horaire : de 9 h à 18 h

Public : jeunes étrangers apprenant la langue française

Organisateurs : alliance française

Contact : Tel : 01 42 84 90 03

Internet : www.alliancefr.org

France et Nouveau Monde : Deux mets, deux vins ...

Descriptif : Dans chaque région de France et du monde existe une harmonie naturelle entre les mets et les vins. Le climat, la végétation, le caractère de la population... tout contribue à la spécialité du goût et de la cuisine locale. Dès lors, le mariage des saveurs se fait selon un ordre typique et unique que le musée du Vin, en partenariat avec l'Alliance française, propose de redécouvrir. Au sein du musée, des étudiants étrangers de l'Alliance française animeront un stand de dégustation et feront goûter au visiteur deux produits gastronomiques et deux vins : à celui-ci de retrouver la combinaison naturelle qui unit les mets et les vins et choisir dans une liste les adjectifs caractérisant selon lui les vins dégustés. Un petit dépliant explicatif comportant un jeu de dégustation sera distribué.

Lieu : Musée du Vin Paris rue des Eaux 75016 Paris

Période : 15,16,17,18,19,20 Octobre 2002

Horaire : tous les après-midi entre 14h30-17h

Public : Public étudiant et adulte, professionnel ...

Organisateurs : Musée du Vin de Paris

Contact : Tel : 01 45 25 70 91

Internet : [Internet: www.museedevinparis.com](http://www.museedevinparis.com)

Partenaires : L'Alliance française

Maison des 5 sens, Découverte Gustative.

Descriptif : Comme chaque année, Paris-Nature s'associe à la « Semaine du Goût ». A cette occasion, le grand public pourra découvrir ce lieu habituellement réservé aux enfants des écoles et centres de loisirs de la ville de Paris. Des animations seront proposées aux enfants et adultes dans les ateliers de la Maison des 5 sens. Chacun, en goûtant diverses préparations savoureuses ou surprenantes, s'amusera à déceler les 4 saveurs discernées par nos papilles et prendra conscience que c'est la subtile association du goût et de l'odorat qui procure la richesse et la variété des perceptions gastronomiques. Durant la semaine du goût, 8 classes de CM1 et CM2 viendront également à la Maison des 5 Sens suivre sur les mêmes thèmes des activités pédagogiques animées par les éco-éducateurs de Paris-Nature.

Lieu : Maison des 5 sens 22, rue Pierre Gourdault 75013 Paris

Période : 19,20 Octobre 2002

Horaire : les 19 et 20 octobre 2002 animation sur rendez-vous de 10H00 à 13H30 et 15H30. Inscriptions au 01.43.28.47.63.

Public : Public à partir de 7 ans et adultes.

Organisateurs : Maison des cinq sens

Contact : Tel : 0140717434

Marché au Chocolat.

Descriptif : Ce sont plus de 26 chocolatiers qui seront réunis au Marché aux Chocolats, invitant tous les gourmands à déguster des produits rares et de qualité... L'occasion de se faire plaisir et d'apprendre à mieux connaître le chocolat, son histoire, sa fabrication et de déguster les chocolats des meilleurs professionnels de la région. Lieu : Bourse de Commerce de Paris 2, rue de Viarmes 75001 PARIS.

Période : 19,20 Octobre 2002.

Horaire : le 19 octobre de 12H à 19H. Le 20 octobre de 10H à 18H.

Public : tout public

Démonstration culinaire

Descriptif : A l'école de cuisine et de pâtisserie « Cordon Bleu », que vous ayez une âme de grand cuisinier ou que vous soyez simple curieux, vous pourrez assister à une démonstration culinaire composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert qui sera suivie d'une dégustation

Lieu : Le Cordon Bleu, 8 rue Léon Delhomme 75015

Période : Du 14 au 20 Octobre 2002

Horaire : 16h00

Public : tout public

Organisateurs : Le Cordon Bleu

Contact : Tel : 01.53.68.22.68

Internet : Internet: www.cordonbleu.edu

L'Apprentissage du Goût aux différents Continents

Descriptif : Pas besoin d'aller à l'autre bout du monde pour découvrir de nouvelles saveurs. Le mercredi 16 octobre, au Pavillon des oiseaux du Jardin d'Acclimatation, les petits gourmands feront un voyage gastronomique à travers l'Espagne, la France, l'Italie et l'Allemagne par des ateliers, des buffets de dégustation et une chasse au trésor. La journée se terminera par un goûter sucré bien mérité et une démonstration de recettes sucrées. Le même programme sera reconduit les samedi 19 et dimanche 20 octobre, mais cette fois les enfants découvriront les gastronomies asiatique et africaine.

Lieu : Le Pavillon des Oiseaux La Maison Enchantée Jardin d'Acclimatation 75116 PARIS

Période : 16,19,20 Octobre 2002

Horaire : de 12h à 17h

Public : Parents, enfants (clientèle du jardin et du club)

Organisateurs : Le Pavillon des Oiseaux

Contact : Tel : 01 45 02 11 61

Venez Goûter Bercy Village

Descriptif : Cette première édition de la fête de la vigne, du vin et du raisin réservera de belles surprises au public : ateliers pédagogiques pour petits et grands, décoration du village, cours de dégustations et une très belle exposition autour du thème de la vigne et du travail du vendangeur. Les enfants se lanceront dans une chasse au trésor au cours de laquelle ils devront répondre aux charades et énigmes à travers un jeu de piste. Les apprentis vigneronnes seront récompensés par une distribution de ballons et de cadeaux divers et un goûter placé sous le thème des bienfaits du raisin. Au détour du Cour, les promeneurs pourront croiser un vendangeur avec sa hotte remplie de raisin, des conteurs et des chanteurs, la Jurade de Saint Emilion défilera sur le Cour, les adultes pourront déguster des crus renommés et les enfants, de savoureux jus de raisin.

Lieu : Bercy Village : Cour Saint-Emilion - 75012 Paris Métro ligne 14 : station Cour St-Emilion.

Période : Du 14 au 20 Octobre 2002

Horaire : Du 16 au 20 octobre de 14h00 à 18h00. Le mercredi 16, la Chasse au Trésor pour les enfants débutera à 15h00.

Public : grand public + 1 journée spécifique enfant

Organisateurs : Bercy Village

Contact : Tel : 01 40 02 91 99

Internet : www.bercyvillage.com

Le Pain en fête

Descriptif : Le pain sera à l'honneur à l'hôpital Broca : des stands, organisés avec la participation des professionnels de la boulangerie, proposeront animations, démonstrations, dégustations et concours autour du pain pour découvrir ses goûts dans un esprit de fête, de détente et d'échanges. Lieu : Grand Salon - Hôpital Broca 54, rue Pascal - Paris 13ème.

Période : Du 14 au 20 Octobre 2002

Horaire : le 16 octobre de 14 à 17 heure.

Public : Personnes âgées hospitalisées + ouverture vers l'extérieur

Contact : Tel : 0144083554

Livres généralistes

- **Cultures, nourriture: internationale de l'imaginaire n° 7/** Maisons des cultures du monde. -Arles (Bouches-du-Rhône): Actes Sud, 1995. - 200 p.; 18 cm. - (Babel, 245).
- **Les Français à table: atlas historique de la gastronomie française/** Rowley, Anthony (dir.). -Paris: Hachette, 1997. - 192 p.
- **Le Discours gastronomique français: des origines à nos jours/** Ory, Pascal. - Paris: Gallimard, 1998. - 202 p.: ill. - (Archives, 105).
- **La France retrouvée: richesses et traditions des terroirs de France/** Mastrojanni, Michel; Peyrouet, Claude; Stein, Annick. - Paris: Solar, 1999. - 256 p. : ill. en coul. ; 30 cm.
- **Rencontres savoureuses: petit traité de l'excellence française/** Ducasse, Alain. - Paris: Plon, 1999. - 200 p. ; 23 cm.
- **Trois étoiles au Michelin: une histoire de la haute gastronomie française/** Mesplède, Jean-François. - Paris: Gründ, 1998. - 208 p. : ill. 33 cm. - (Reportages).
- **Dictionnaire de cuisine et de gastronomie en 2 tomes/** Courtine, Robert J. . - Paris: Larousse, 1986. - 891 p. . - (Références).
- **Un Délice nommé foie gras: une histoire d'Adour/** Delauney, Michel. - Paris: Presse du management, 1999. - 112 p. : ill. en coul. ; 22 cm.
- **Larousse gastronomique en 3 tomes/** Robuchon, Joël (dir.); Flavigny, Laure. - Paris: Larousse, 2000. - 2274 p.- 48 pl. : ill. en coul., cartes 21 cm.
- **Histoire de la cuisine et des cuisiniers: techniques culinaires et pratique de table, en France, du Moyen Age à nos jours/** Neirink, Edmond; Poulain, Jean-Pierre. - Malakoff (Hauts-de-Seine): J. Lanore-H. Laurens, 2000. - 160 p. : ill.
- **A la table de Monet/** Joyes, Claire; Toulgouat, Jean-Marie; Naudin, Jean-Bernard. - Paris: Chêne, 2000. - (Idées gourmandes).
- **Paysages gourmands de France/** Dominé, André. - Cologne (Allemagne): Könemann, Beer, Günter, 1999. - 460 p. : ill. en coul. ; 32 cm. (Culinaria).
- **Marchés de France/** Lamboley, Philippe; Amor, Catherine. - Paris: Flammarion, 1999. - 160 p. : ill. ; 27 cm.
- **Cuisine facile en français facile/** Lichet, Raymond. - Paris: Hachette, 1974. - 78 p. . - (Civilisation).
- **Petites histoires savoureuses des mots que l'on mange/** Henry, Robert. - Montréal (Québec): Maclean Hunter, 1999. - 253 p. ; 21 cm. (Le français tel qu'on le parle).
- **Histoire naturelle et morale de la nourriture/** Toussaint-Samat, Maguelonne. - Paris : Larousse, 1997. - 958 p.

Fromages

- **Le Monde des fromages/** Girard, Sylvie; Prier, Mathieu. - Paris: Hatier, 1994. - 231 p. : ill. en coul. ; 30 cm.

Oenologie

- **Les Vins de France/** Camenère, Claude; Madevon, Danièle; Madevon, Pascal. - Paris: Nathan, 1993. - 159 p. . - (Repères pratiques Nathan).
- **Vins de France: guide illustré des vins et des régions viticoles/** Joseph, Robert. - Paris: Gründ, 2000. - (Traditions culinaires).
- **100 vins de légende/** Girard-Lagorce, Sylvie. - Paris: Solar, 1999. - 144 p. : ill. en coul. ; 29 cm.
- **Vins et villages: ces beaux villages qui ont donné leur nom au vin/** Cruguellic (de), Myriam; Marescot, Luc. - Paris: Solar, 2001
- **Bordeaux: le choix du sommelier/** Faure-Brac, Philippe; Vantal, Anne. - Paris: EPA, 2000. - 287 p.
- **L'École des alliances: les vins et les mets/** Casamayor, Pierre. - Paris: Hachette Pratique, 2000. - 301 p.
- **L'univers du champagne/** Crestin-Billet, Frédérique. - Paris : Solar, 1999. - 144 p.
- **L'école de la dégustation/** Casamayor, Pierre. - Paris : Hachette Pratique, 2000. - 271 p.
- **Le novice et le sommelier/** Boschman, Eric ; Anselme, Carine. - Bruxelles : La Renaissance du livre, 2000. - 120 p.
- **Histoire sociale et culturelle du vin/** Garrier, Gilbert. - Paris : Larousse, 1998. - 768 p.

Desserts

- **Une Gourmandise/** Barbery, Muriel. - Paris: Gallimard, 2000. - 146 p.; 21 cm. (Blanche).
- **Desserts et entremets gourmands.** - Evreux: Atlas, 2001. - 240 p. : ill. en coul. ; 29 cm. - (Cuisine pratique).
- **Gourmandises: les secrets d'un art de vivre/** Girard, Sylvie; Vaillant, Jean-Charles. - Paris: Flammarion, 2000.
- **L'Encyclo de la pâtisserie: guide pratique/** Herschlikowitz Annie. - Paris: Gründ, 1996. - 478 p. : ill. en coul. ; 29 cm.
- **Le chocolat/** Perrier-Robert, Annie. - Paris : Ed. du Chêne, 1998. - 128 p.

Gastronomie parisienne

- **Paris terroirs: les régions françaises à Paris/** David, Romain. - Paris: Nouvelle éd. de l'Université, 2001. - 240 p. : ill. en nb. ; 21 cm. - (Le petit futé).
- **La Vie parisienne: cafés et restaurants des Boulevards 1814-1914/** Courtine, Robert. - Paris: Librairie académique Perrin, 1984. - 375 p. ; 21 cm. - (Présence de l'Histoire).
- **Le petit Lebey des bistrots parisiens/** Lebey, Claude. - Paris : Albin Michel, 2001. - 247 p.

Bande dessinée

- **Bouffe et châtiment/** Gnehm, Mathias; Rivolta, Francis. - Paris: Hors collection, 2001. - 44 p.: ill.; 31 cm.

Livres complémentaires

- **Les Confréries en Bourgogne/** Berthier, Marie-Thérèse; Sweeney, John-Thomas. - Bruxelles: La Renaissance du livre, 2000. - 600 p. : ill. en coul. - (L'esprit des choses).
- **Physiologie du goût/** Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. - Paris: Flammarion, 1982. 399 p. . - (Champs, 109).
- **Le livre gourmand/** Danserau, Patrice. - Québec (Canada): Carte blanche, 2000. - 174 p.: ill.
- **Hôtels extraordinaires: France/** Ypma, Herbert. - Paris: Hachette, 2001. - 256 p. : ill. en coul. ; 24 x 20 cm.
- **Une gourmandise/** Barbery, Muriel. - Paris : Gallimard, 2000. - 146 p.

Vidéos documentaires

- Provence-Côte d'Azur/** Languedoc-Roussillon/ Poletti, Marie-Claude; Colley, May. - Paris: Hachette Français langue étrangère, 1995. (Régions gourmandes). Durée: 52 minutes.
- Bourgogne - Auvergne/** Poletti, Marie-Claude; Colley, May. - Paris: Hachette Français langue étrangère, 1995. - (Régions gourmandes). Durée: 52 minutes.
- FDM Vidéo plus 5/** Beacco di Giura, Marcella; France 2. - Vanves: Le Français dans le Monde, 1995.
- FDM Vidéo plus 10/** Beacco di Giura, Marcella; France 2. - Vanves: Le Français dans le Monde, 1996.
- FDM Vidéo plus 12/** Beacco di Giura, Marcella; France 2. - Vanves: Le Français dans le Monde, 1996.

Quelques sites à consulter :

www.marmiton.org
www.vins-france.com
www.fromages.com
www.saveurs.sympatico.ca
www.zipzapfrance.com/gastronomie
www.toutsurlacuisine.com
www.mangeons.com

La gastronomie colorée de Sophie Calle

«Certains semaines, elle s'imposait ce qu'elle appelait «le régime chromatique», se limitant à des aliments d'une seule couleur par jour. Orange le lundi: carottes, melon, crevettes bouillies. Rouge le mardi: tomates, grenades, steak tartare. Blanc le mercredi: turbot, pommes de terre, fromage frais. Vert le jeudi: concombres, brocolis, épinards – et ainsi de suite, jusqu'au dernier repas de dimanche inclus.» (Paul Auster : "Léviathan", Actes Sud)

Sophie Calle a alors eu envie d'obéir au livre et de s'offrir ainsi des projets artistiques inspirés par l'écrivain. Elle a mangé orange le lundi, rouge le mardi, blanc le mercredi et vert le jeudi. Le tout est restitué sous forme de [travail photographique](#) et a fait l'objet de diverses expositions et d'un ouvrage («De l'obéissance», Actes Sud).

- Paul Auster : romancier américain contemporain
- Sophie Calle : artiste "conceptualiste", photographe française



Pour prolonger cette lecture
de nombreux documents
vous attendent au
Centre de
Ressources
Multimédia
de l'Alliance française
de Paris.