

La cuisine française

**Autor: Trifan Ana
Golban Maria
Cons. ling.: M. Isac**

Cet article porte sur l'évolution de la cuisine française au cours des siècles.

La cuisine française fait référence à divers styles gastronomiques dérivés de la tradition française. Elle a évolué au cours des siècles suivant ainsi les changements sociaux et politiques du pays. Le Moyen Âge a vu le développement de somptueux banquets qui ont porté la gastronomie française à un niveau supérieur, avec une nourriture décorée et fortement assaisonnée par des chefs tels que Guillaume Tirel [1: p. 128]. Avec la Révolution française, les habitudes ont cependant été modifiées avec une utilisation moins systématique des épices et avec le développement de l'utilisation des herbes aromatiques et de techniques raffinées [1: p.129].

La cuisine française ne fut codifiée qu'au XXe siècle par Auguste Escoffier pour devenir la référence moderne en matière de grande cuisine. L'œuvre d'Escoffier laissa toutefois de côté une grande partie du caractère régional que l'on peut trouver dans les provinces françaises. L'essor du tourisme gastronomique, avec l'aide notamment du Guide Michelin, a contribué à un certain retour aux sources des gens vers la campagne au cours du XXe siècle et au-delà [2].

La cuisine française est généralement perçue en dehors de la France à travers sa grande cuisine servie dans des restaurants aux prix élevés. Cette cuisine très raffinée a, la plupart du temps reçu l'influence des cuisines régionales. Celles-ci sont caractérisées par une extrême diversité de style. Traditionnellement, chaque région possède sa propre cuisine. Même si des variantes locales peuvent exister, on peut diviser la carte culinaire de la France en

quatre grandes aires régionales [3: p. 142]. D'ailleurs, la récente attention du consommateur français sur les produits de terroir signifie que la cuisine régionale témoigne d'un fort renouveau en ce XXI^e siècle. En France même pourtant, différents styles de cuisine sont pratiqués et il existe de multiples traditions régionales, si bien qu'il est difficile de parler de la cuisine française comme un tout unifié. Beaucoup de plats régionaux, à l'origine, se sont également multipliés à travers le pays avec quelques variations d'une région à une autre [3: p. 144].

Les vins français et les fromages français font partie intégrante de la cuisine française dans son ensemble dans laquelle ils sont utilisés comme ingrédients et comme accompagnements. Le menu idéal des Français est le suivant:huîtres, saumon fumé, gigot, camembert, charlotte aux fraises, Bordeaux rouge, Champagne ou Cognac. Les Français ont deux records du monde: celui de la consommation de vin et celui de la consommation d'eau minérale.La cuisine traditionnelle des Français: une entrée, du poisson ou de la viande, du fromage, un dessert et des vins [4].

En conclusion on peut dire qu'au fil des années, différents noms ont été donnés aux styles de cuisine française qui ont été codifiés par différents maîtres-cuisiniers. La cuisine est considérée comme un art pour les Français. Ils sont renommés dans le monde entier pour la diversité et le raffinement de leur cuisine.

Bibliographie:

1. *La cuisine française*, André Dominé, Könemann Verlagsgesellschaft, Cologne, 1998.
2. *Escoffier: The Complete Guide to the Art of Modern Cookery*, Georges Auguste Escoffier, John Wiley and Sons, New York, 2002, p. 2.
3. *Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789* K. Wheaton, First Touchstone, New York, 1996.
4. *Cuisine actuelle*, Paris, 1995, 1996, p. 4.