

La gastronomie française

Tous les pays ont un modèle de gastronomie bien précis. Aussi, parlons un peu de la gastronomie française.

La gastronomie française dépasse la simple alimentation. Elle doit faire appel à quatre sens (le goût, la vue, l'odorat et le toucher) et doit contenir des produits d'une irréprochable fraîcheur.

En France, la gastronomie se définit comme "l'art de la table", et est souvent liée au plaisir de manger. Cette spécificité française est soumise à certaines règles de savoir-vivre: c'est ce que l'on nomme le service à la française.

I- Son identité

a) Son identité culturelle

La gastronomie représente plus ou moins le patrimoine culturel du pays. C'est le miroir de l'identité culturelle française.

La France voue un véritable culte aux plats et à la cuisine. Pour les français, manger est un rituel du bonheur. Ainsi, le plaisir de manger accompagne les repas et les convives. Les événements solennels se partagent toujours autour d'un grand repas et l'abondance des plats permet de juger de l'importance de la fête.

La gastronomie française est un modèle alimentaire qui repose sur des éléments fondamentaux. Les français prennent par exemple trois repas par jour. Ces repas sont pris à des heures relativement fixes. Le temps de préparation et la durée des repas sont assez élevés. Enfin, le repas est structuré par 2 ou 3 composants avec dans l'ordre : entrée, plat, fromage ou dessert. Aussi, la plupart des français respectent ces éléments.

La gastronomie française est une cuisine ancienne, extrêmement diversifiée. C'est une cuisine qui a connu une évolution à travers le temps. A l'origine, il s'agissait d'une cuisine conviviale et familiale qui est devenue au fil du temps une cuisine de précision

b) Une identité d'exception

La haute gastronomie française est un véritable symbole du pays. Pour les français, la gastronomie désigne la perfection des repas. Elle est associée au raffinement, au luxe et au romantisme. Aujourd'hui, elle est extrêmement raffinée et très technique. Elle est même qualifiée d' "art culinaire" par certaines personnes.

Malgré son évolution vers la modernité, la gastronomie française a su rester traditionnelle. En effet, elle n'en demeure pas moins extrêmement variée si bien que chaque région a ses propres spécialités, des produits qui leur sont propres et qui donnent à chaque terroir sa spécificité.

Les repas français sont caractérisés par:

- de très bons produits dans les assiettes, de préférence locaux, dont les saveurs doivent parfaitement bien s'accorder ensemble;
- une décoration de la table très soignée;
- un mariage entre mets et vins réussi; et enfin,
- une gestuelle spécifique pendant la dégustation (par exemple, les coudes ne doivent pas être mis sur la table).

Les repas dits "gastronomiques" sont un perfectionnement des repas du quotidien. Le repas gastronomique est en effet un repas d'exception. C' est en quelque sorte une variation améliorée du repas ordinaire.

Le repas gastronomique français se doit de respecter un schéma précis : il commence par un apéritif et se poursuit avec au moins quatre plats, dont une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage, un dessert, et se termine par un digestif.

Les grands chefs cuisiniers français, qui pratiquent cette cuisine gastronomique, se considèrent bien souvent comme des artistes, comparant leurs prouesses culinaires à des œuvres d'arts pour le palais.

II- Son économie

La cuisine française est aujourd'hui un marché porteur en pleine croissance et qui, malgré la crise économique actuelle, continue de progresser.

La gastronomie française présente de grands intérêts économiques pour la France par plusieurs aspects : la notoriété, l'attractivité internationale, les formations de premier plan, la richesse gastronomique, le secteur d'activité en développement,...

Le domaine de la cuisine est en plein essor aujourd'hui en France grâce:

- aux nombreuses émissions télévisuelles ("Top chef", "Le meilleur pâtissier", "Master chef", "Un dîner presque parfait", "La cérémonie du Bocuse d'Or",...).

Les médias français utilisent de plus en plus ces émissions pour faire de l'audience et donc du chiffre d'affaires. Le succès de ces émissions culinaires montrent un réel désir et une réelle passion pour la gastronomie française aujourd'hui.

- La gastronomie française est aussi renommée grâce à ses très nombreux guides. Un guide peut être représenté sous plusieurs formes et nous pouvons trouver le menu, les commentaires sur le restaurant, la qualité du service,... Les guides gastronomiques énumèrent les meilleurs restaurants qui sont évalués selon 5 critères: la nourriture, les vins, le service, la décoration/l'ambiance et le rapport qualité prix. Les guides gastronomiques le plus réputés de France sont le « Guide Michelin » créé par André Michelin en 1900 (Ce guide réunit les plus grands restaurants Français.) et le guide "Gault et Millau » créé par Henri Gault et Christian Millau en 1973, deux journalistes devenus de grands critiques gastronomiques.

- les labels (Le label rouge et le label AB agriculture biologique, par exemple), les A.O.C. (Appellation d'origine contrôlée) et les A.O.P. (Appellation d'origine protégée) permettent d'identifier les produits de qualité tout en reconnaissant un savoir faire bien particulier.

- les livres et les magazines de recettes.

- les sites culinaires à succès comme "Marmiton.org".

- les écoles de cuisine réputées: la formation restauration la plus prestigieuse vient de France.

- les stages d'apprentissage et les formations de prestige se multiplient à travers la France

- les concours...

Ainsi, la cuisine est de nos jours de plus en plus appréciée. Elle est un vrai phénomène de mode en France. Elle est partout et certains se passionnent réellement pour ce domaine.

La gastronomie française a également une dimension très valorisante pour la France. C'est une fierté nationale, d'autant plus que c'est une véritable "attraction touristique". Elle attire autant les touristes que les professionnels du monde entier. Ce partage de valeurs et ces échanges avec l'international ont des retombées économiques non négligeables pour la France.

III- Sa renommée dans le monde

La France a hérité d'une renommée mondiale grâce à des mets de choix servis de façon attrayante. Sa cuisine est en effet extrêmement réputée et elle fait figure d'exemple de haute gastronomie.

La gastronomie française est classée au « Patrimoine culturel immatériel de l'humanité » à l'UNESCO depuis 2010. Le pays détient une renommée mondiale. En effet, la cuisine française est considérée comme l'une des plus raffinées au monde. Elle possède une image de prestige et est souvent servie dans des restaurants étoilés à des prix très élevés. C'est une cuisine qui est généralement perçue à l'étranger comme un grand luxe réservé à une élite.

Les meilleurs chefs au monde sont des maîtres de cette cuisine française. Le savoir-faire français possède une influence majeure à travers le monde de la gastronomie occidentale. En effet, la gastronomie française étant réputée comme une des plus élégantes, les écoles de cuisine occidentale prennent pour base cette dernière.

Mais, la renommée de la gastronomie française est aussi due à l'exportation des produits français dans le monde. Nous avons un secteur agricole très riche (pêche, élevage, viticulture,...) qui donne des produits d'exceptions. Il y a notamment le Champagne, les vins, le foie gras, les fromages qui sont très réputés à l'étranger. Les 10 premiers clients de la France agroalimentaire sont, dans l'ordre: l'Allemagne, la Belgique, l'Italie, le Royaume-Uni, l'Espagne, les Pays-Bas, les Etats-Unis, la Suisse, l'Algérie et le Japon.

Enfin, cette renommée est aussi due aux grands chefs français qui forment des chefs étrangers et/ou qui s'exportent à l'étranger et qui font découvrir la cuisine française en transmettant leur savoir-faire ou en revisitant les cuisines locales à la façon française.

