

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

**Francouzské stolování a francouzština na
jídelních lístcích v Plzni**

Barbora Literová

Plzeň 2013

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra románských jazyků

Studijní program Filologie

Studijní obor Cizí jazyky pro komerční praxi

Kombinace angličtina – francouzština

Bakalářská práce

**Francouzské stolování a francouzština na
jídelních lístcích v Plzni**

Barbora Literová

Vedoucí práce:

Doc. PhDr. Marie Fenclová, CSc.

Katedra románských jazyků

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2013

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2013

.....

Poděkování:

Děkuji vedoucí práce Doc. PhDr. Marii Fenclové, CSc. za inspiraci, konzultace, rady, odbornou pomoc a čas, který mi věnovala.

TABLE DES MATIÈRES

1 INTRODUCTION	1
2 LA FRANCE	3
2.1 <i>Les dispositions naturelles de la France</i>	3
2.1.1 Le nord-est de la France	3
2.1.2 Loire	4
2.1.3 La Rochelle	4
2.1.4 Bordeaux.....	5
2.1.5 Toulouse.....	6
2.1.6 Midi	6
2.1.7 Provence.....	7
2.1.8 Rhône-Alpes	8
2.1.8 Bourgogne	9
2.2 <i>Le style de la vie des Français</i>	9
2.2.1 Le Guide Michelin	10
2.2.2 Les produits typiques	11
2.2.2.1 Les liquides.....	11
2.2.2.1.1 Le champagne.....	12
2.2.2.1.2 Le cognac.....	13
2.2.2.1.3 Le pastis	14
2.2.2.2. Les repas.....	16
2.2.2.2.1 Le pain ou la baguette.....	16
2.2.2.2.2 Les herbes.....	17
2.2.2.2.3 Le fromage	18
2.2.2.2.4 Les truffes.....	18
2.2.2.2.5 Les escargots	19
3 MENU À LA FRANÇAISE.....	20
3.1 <i>La gastronomie</i>	20
3.2 <i>Le menu français</i>	22
3.2.1 Les menus historiques français	24
3.2.2 Les menus historiques tchèques	25
3.2.3 La comparaison des menus historiques français et ceux de Bohême.....	27
3.2.4 La poursuite de développement historique des menus	28
3.2.3 Le changement des manières à table.....	31
4 LE FRANÇAIS SUR LES MENUS DES ÉTABLISSEMENTS À PLZEŇ.....	33
4.1 <i>Pourquoi avoir les menus en français?</i>	33
4.1.1 L'Alliance française	33

4.1.2	L'Université avec les professeurs français.....	34
4.1.3	La Capitale européenne de la Culture de 2015.....	34
4.1.4	Le Tourisme des locuteurs natifs français	35
4.2	<i>La réalité</i>	36
4.2.1	Les Français à Plzeň et leur expérience avec les menus en... Français	36
4.2.2	Les établissements français à Plzeň	37
4.2.2.1	La Tartelette	37
4.2.2.2	La boulangerie Chez Gaël.....	37
4.2.2.3	La Provence	38
4.2.3	Les menus en français à Plzeň	42
5	CONCLUSION	44
6	BIBLIOGRAPHIE	46
7	RÉSUMÉ EN FRANÇAIS	49
8	RÉSUMÉ EN TCHÈQUE	50
9	ANNEXES	51

1 INTRODUCTION

Ce mémoire de bachelier est consacré au sujet « Menu à la française et le français dans les menus à Plzeň ». Il décrit la gastronomie et des menus en France et en République tchèque. En ce qui concerne la Tchéquie, on doit prendre en considération l'histoire de ce pays et donc on parlera plutôt de la Bohême concernant l'époque avant 1918. On décrira le développement du repas et de la tenue à table depuis le Moyen Age jusqu'à aujourd'hui. Et on expliquera pour quelles raisons les Français sont considérés comme les gastronomes de l'Europe et « la cuisine est un art français »¹.

L'objectif de ce travail est de décrire la France et sa richesse naturelle en ce qui concerne la gastronomie. Ensuite, de comparer le développement des menus français et tchèques. Et à la fin, de trouver la réponse à la question « si on peut trouver le français sur les menus des restaurants à Plzeň ».

Le sujet de la cuisine est étonnamment bien décrit dans la littérature. Il existe une grande échelle d'œuvres portant sur la gastronomie française et donc on pourrait rédiger un travail concernant seulement l'art culinaire, mais en raison de l'étendue de la thèse de bachelier il n'est pas possible le décrire plus en détail. Par contre, la recherche du terrain n'était pas facile, car à Plzeň, il y a un grand nombre de restaurants, mais trouver un menu rédigé en français, c'est comme chercher une aiguille dans une botte de foin.

Le travail est divisé en deux parties de base – la partie théorique et la partie pratique. La théorie concerne la caractéristique géographique du pays gaulois et de la vie quotidienne des Français quant à la cuisine. On décrira aussi des menus historiques français et ceux de la Bohême de diverses volées et on les comparera.

La partie pratique décrit l'enquête réalisée à Plzeň et on formulera

1 PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, p.16

des arguments pour savoir quelles sont les raisons pour avoir les menus aussi en langue française dans cette ville ? Les menus français sont un sujet actuel car, d'abord, dans deux ans Plzeň sera la Capitale européenne de la Culture en 2015, de même que la ville belge de Mons, donc, dans cet ordre d'idées, les menus français seront probablement nécessaires. Et ensuite, Plzeň est une ville fréquemment visitée par les touristes étrangers dont les francophones, les Français, les Suisses et les Belges, se trouvent dans la première dizaine. Ensuite, l'Alliance française et la Faculté des lettres avec les cours de français siègent dans la métropole de la Bohême de l'Ouest, donc on peut y trouver des locuteurs natifs.

Et pour conclure cette problématique et pour répondre à la question posée, les établissements de Plzeň étaient contactés. On décrira la recherche et aussi ses résultats qui sont intéressants.

2 LA FRANCE

La France est le plus grand État de l'Union européenne et profite d'une grande variété de paysages. Elle se trouve à l'ouest de l'Europe et ses côtes de 5500 sont bordées par la mer du Nord et la Manche, l'océan Atlantique à l'Ouest et la Méditerranée au Sud. Les grands massifs montagneux se répartissent à l'Est et au Sud et quatre grands fleuves traversent le pays – la Seine dans Nord, la Loire et la Garonne dans l'Ouest et le Rhône dans Sud.² Les variétés géographiques prédisposent la gastronomie française à une grande richesse et variabilité.

2.1 Les dispositions naturelles de la France

Si vous rédigez une liste des conditions idéales pour l'agriculture, l'élevage et la chasse sportive, la pêche et la viticulture, vous trouveriez la plupart d'éléments de cette liste dans telle ou telle partie de la France.³ Voici une liste des régions les plus intéressantes selon la gastronomie.

2.1.1 Le nord-est de la France

La Champagne, un territoire avec des champs larges et bien connu par ses fromages: chaource ou langres par exemple. Le jambon et les repas de gibier viennent de cette région des collines d'Ardenne. D'autres spécialités joignent la Champagne avec la Lorraine et l'Alsace où se trouvent les maîtres en ce qui concerne le saumurage et de la viande fumée, la préparation des pâtés, des terrines et de tous les types de saucisses.⁴ Pour goûter une quiche au fromage et à la viande de porc fumée, on doit aller en Lorraine où on peut trouver le domicile des madeleines.⁵

2 Le site officiel de la France, consulté le 2 mars 2013

3 MAYLE, Peter. *Francouzské hodokvasy – Dobrodružství s nožem, vidličkou a vývrtkou*, p. 16

4 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 55

5 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 55

Par contre pour le vin on irait en Alsace. Cette région est intéressante aussi par le nombre de restaurants étoilés par le Guide Michelin.⁶

2.1.2 Loire

La Loire est la plus longue rivière en France et elle est célèbre grâce aux châteaux qui ont été construits sur son cours. Leur apparence attire l'attention d'un grand nombre de touristes chaque année. Le cœur de la Loire se trouve dans la région d'Anjou et de Touraine et est appelé « le jardin de la France »⁷. Les cerises pour liqueur Guignolet, les poires Belles Angevines, les fraises, les melons, d'autres types de fruits et aussi des légumes sont cultivés dans ce territoire.⁸

On y voit l'équilibre entre l'homme, ses besoins et la nature. Les bâtiments de ce pays-là sont construits de tuf qui vient des mines utilisées comme des caves aujourd'hui. Des vins doux de Vouvray et des vins rouges de Bourgueil vont très bien avec les spécialités de cette région – rillettes⁹ ou andouillettes¹⁰ par exemple.¹¹

La vallée de la Loire est la place d'où viennent tous les produits de haute qualité : des poissons, de la viande de gibier emplumé, du mouton et d'autres diverses types de la viande et des fromages.¹²

2.1.3 La Rochelle

La Rochelle est un vieux port et aussi une région des fruits de mer. Des produits de l'arrière-pays étaient fournis par les bateaux sur le fleuve

6 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 55

7 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 129

8 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 129

9 Les rillettes sont une préparation de charcuterie faite avec de la viande de porc grasse et maigre. (<http://www.cuisinealafrancaise.com>)

10 L'andouillette est une charcuterie cuite faite d'intestins de porc souvent additionnée d'estomac de porc et de fraise de veau. (<http://www.cuisinealafrancaise.com>)

11 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 129

12 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 129

de Charente et le fleuve de Sèvre. Sèvre se jette dans le territoire de Marais Poitevin qui est divisé en deux parties – la séchée et la romantique avec un nombre de jardins où on peut entrer en barquettes.¹³

En Poitou, il y a des plaines d'où vient du fromage de chèvre tandis qu'autour de Parthenay des gros bétails paissent. La Rochelle est la région du meilleur beurre et de la meilleure crème en France. Mais par contre, c'est le cognac qui reste toujours le produit le plus célèbre de ce territoire. De grandes caves et des stocks se trouvent aux bords de la rivière de Charente à Cognac et à Jarnac.¹⁴

2.1.4 Bordeaux

Cette région est bien connue par le vin « Bordeaux » et son histoire vient du 12^e siècle. Les fleuves de Dordogne et de Garonne ont été utilisés comme les chemins de transport et les chemins commerciaux au sud-est de la France jusqu'à ce que le chemin de fer n'ait pas été construit.¹⁵

Ce qui est typique pour ce territoire est la pêche – la pêche des Basques qui vont pêcher les cabillauds sur la mer du Nord, la pêche à l'aide de l'épuisette dans Garonne et la pêche sportive dans les ruisseaux à la montagne de Pyrénées.¹⁶

Tout le sud-est de la France est un paradis de la viande rouge et de la volaille, on peut y goûter des poules, des pigeons, des dindes, des chapons et d'autre volaille. Des confits et des magrets de cette région sont aussi délicieux comme ceux de Périgord.¹⁷

13 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 237

14 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 237

15 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 259

16 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 259

17 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 259

2.1.5 Toulouse

Toulouse est la capitale de Midi-Pyrénées, la région assez montagneuse et célèbre pour les jambons et les salamis de Lacaune et pour la volaille de haute qualité qui vient d'endroit autour Gers et Montagne Noire.¹⁸

Ce n'est pas un hasard si le maïs est cultivé dans les régions à côté, en Lauragais et Albigeois, pas seulement pour nourrir la volaille, mais aussi pour préparer millas ce qui est « un dessert traditionnel à base de farine de maïs »^{19,20}.

Le cassoulet, un plat des haricots blancs et de saucisse de Toulouse, est une des spécialités de cette région. Pour accompagner le cassoulet, on peut boire « le vin noir » Cahors. Mais ce territoire est aussi connu pour les truffes noirs ce qui est une marchandise assez chère, parce que ce sont les cochons qui la cherchent sous la terre.²¹

Auvergne est intéressant pour ses disponibilités géologiques, car son origine est volcanique, donc il rend possible la formation de l'eau minérale typique qui est aujourd'hui bue plus que le vin.²²

2.1.6 Midi

C'est un territoire déterminé par le golfe de Lion, par le fleuve de Rhône et par le pied des Pyrénées. Son nom est lié avec la lumière du soleil de midi qui est caractéristique pour le Midi. La vie en Languedoc et à Roussillon est enviable, autant de soleil et de ciel bleu. Les gens ici adorent leur vie pleine de dégustation, ils aiment goûter les repas diverses, en plein air sur une des places historiques de Montpellier par exemple.²³

18 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 313

19 Cuisine à la française, un patrimoine à partager, consulté le 6 mars 2013

20 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 313

21 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 313

22 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 313

23 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 349

Si on regarde l'arrière-pays en Roussillon, on trouve des champignons et des marrons, des fruits de forêt et du miel, de la viande de gibier, des saucisses, le roquefort etc. qui forment les menus de gens du sud de la France. Et les vins qui viennent d'ici ont le caractère méditerranéen même s'ils sont cultivés sur les collines qui sont difficiles à façonner.²⁴

L'art culinaire du territoire de Languedoc-Roussillon a sa base sur les produits et les repas traditionnels comme mel ou mato qui sont les plats catalans du fromage de chèvre arrosé de miel. Cette combinaison peut être aussi préparée comme un sorbet délicieux. Parmi d'autres aliments régionaux on peut mentionner la brandade, un mélange avec le poisson qui est enroulé dans les feuilles de blette^{25, 26}.

2.1.7 Provence

Aucune d'autre région de la France n'attire autant de touristes, d'artistes et aucune d'autre région de la France n'offre autant d'expériences sensorielles : la lumière qui donne les couleurs à la nature et aux villages, le son du vent qui porte les parfums naturels et le goût de repas régionaux.²⁷

On peut y trouver le territoire de Camargue où la mer s'interpénètre avec la terre, le territoire des taureaux noirs, des chevaux blancs, des bergers de vaches et des tsiganes, le territoire de Côte d'Azur avec les résidences de luxe, avec les palmiers et avec les bois d'agrumes, le Comtat autour d'Avignon avec la richesse de fruits et de légumes, le territoire de Haute-Provence avec les champs de lavande,

24 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 349

25 La blette, nommée aussi bette, joutte ou encore poirée, est une plante herbacée annuelle de la famille des Chénopodiacées. Cultivée comme plante potagère pour ses feuilles ou pour ses côtes (cardes), elle est parente de la betterave.
(<http://www.cuisinealafrancaise.com>)

26 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 349

27 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 387

Lubéron avec les villages pittoresques dans la nature intacte, Marseille plein de gens et de contrastes où ils savent cuisiner une bouillabaisse²⁸ excellente.²⁹

Provence produit le plus grand nombre de fruits, de légumes et des herbes. C'est la région d'où viennent les produits de haute qualité comme des olives, de l'huile d'olive et du miel. Elle est bien connue pour les fromages de chèvres, les saucisses séchées en plein air, la viande d'agneau et de bœuf et aussi pour les vins. Tous les produits doivent être frais et de haute qualité.³⁰

2.1.8 Rhône-Alpes

Rhône-Alpes est un territoire avec la capitale Lyon et avec la surface comme la Suisse, il y a des sommets alpins et des forêts, le paysage agricole d'Ain et les gorges de l'Ardèche.³¹ Les fruits et les légumes de la vallée de Rhône remplissent les marchés à Saint-Etienne, à Grenoble ou bien à Valence. On peut y trouver aussi la volaille de Bresse et des poissons des étangs de la région de Dombes.³²

Les fromages typiques pour cette région sont l'abondance, le reblochon, les tommes, le vacherin qui fait la partie des fondues suisses où il est accompagné par le gruyère, et aussi les fromages de chèvre viennent du territoire autour de Lyon.

Lyon est la place où les cultures s'étaient rencontrées depuis longtemps, car il se trouve à la croisée des chemins commerciaux³³, et donc les cuisiniers locaux pouvaient cuisiner selon les recettes exotiques. Et en plus, Lyon est traversé par trois rivières : la Saône, le

28 Plat de pêcheurs comportant au moins 4 espèces de poissons servis dans deux plats différents: les poissons d'un côté et le bouillon maintenu au chaud

29 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 387

30 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 387

31 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 197

32 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 197

33 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 197

Rhône et le Beaujolais³⁴.

2.1.8 Bourgogne

Un des représentants les plus importants de ce pays est le vin qui est le produit le plus soigné et dont tous les Bourguignons ont confiance.

Et quelles sont les spécialités de ce territoire de forêts et des montagnes? On peut y goûter les boules de fromage, le jambon en gelée ou bien les poissons et les crabes, aussi les escargots et la volaille de Bresse, le gibier, les fruits et le fromage fort – époisses.

On est en 21^{er} siècle, mais dans les fermes à la montagne, on garde les procédures de fabrication depuis des centaines d'années. En les suivant, les Bourguignons fabriquent les produits fumés, les fromages de montagnes, et aussi le vin jaune qui est « un symbole de caractère intact et pur »³⁵.

La France est un pays où les hommes et les femmes, les jardiniers et les agriculteurs, les cuisiniers et les entrepreneurs des établissements, les boulangers et les pâtisseries, les bouchers et les fromagers, les producteurs du vin et de l'eau-de-vie, les spécialistes et les amateurs ont une grande connaissance des traditions et une imagination fantastique.³⁶

2.2 Le style de la vie des Français

« Les Français accordent beaucoup d'importance à la nourriture. Ils passent une bonne partie de leur vie à manger et, quand ils ne sont pas à table, ils sont en train de cuisiner des plats extrêmement riches et compliqués ou de s'interroger sur ceux qu'ils vont servir le lendemain soir à leurs invités »³⁷. Il est vrai que cette expression est un peu exagérée, mais on doit dire que les Français font attention à tout ce qu'ils

34 Beaujolais est un vin rouge fabriqué du cépage qui s'appelle Gamay.

35 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 153

36 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 153

37 ROBITAILLE, Louis-Bernard. *Ces impossibles Français*, p. 25

mangent en ce qui concerne la population adulte. Dans une revue publiée par l'Alliance française de Mexico nous pouvons lire la pensée que « de tous les peuples européens, seuls les Français s'intéressent vraiment à ce qu'ils mangent... »³⁸.

En général, on peut être d'accord, mais on doit se rendre compte du fait qu'aujourd'hui pendant l'époque de crise économique, tout le monde suit les prix. Les riches achètent aussi les articles en promotion et les pauvres ne surveillent pas ce qu'ils mettent dans leur chariot.

Par contre, les Français sont toujours considérés comme ceux qui passent beaucoup de temps dans la cuisine, cela veut dire que « les Français sont en tête pour le temps consacré aux repas »³⁹. Et en plus, il fait plaisir aux Français de prendre un repas avec des amis ou en famille. « C'est un rituel immuable qui vous nourrit aussi bien le corps et l'esprit. Et ce rituel est le même dans tout l'Hexagone, que vous soyez noble et paysan, ouvrier ou PDG⁴⁰ »⁴¹.

On peut penser ce qu'on veut des Français, mais c'est vrai que tout le monde aime leurs produits typiques – le pain, le vin, les fromages etc. On pourrait mentionner vraiment une liste infinie de produits français, mais en raison de l'étendue de la thèse de bachelier nous allons rappeler seulement certains d'entre eux.

2.2.1 Le Guide Michelin

Le sens pour la gastronomie des Français, c'est ce qu'on considère comme un fait tout naturel. Ils ont beaucoup d'atouts dans leurs cartes, une de leur avantage est sans doute Le Guide Michelin. Son histoire commence au début du 20^e siècle et ses premières éditions ne contenaient que les restaurants, mais surtout les informations pour les

38 PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française : Histoire et géographie d'une passion*, p. 15

39 ROBITAILLE, Louis-Bernard. *Ces impossibles Français*, p. 25

40 PDG, c'est une abréviation du président directeur générale.

41 PLATT, Polly. *Ils sont fous ces Français*, p.218

voyageurs touchant les garages, les auberges, les postes ou bien les médecins sur les routes à travers de toute la France. On a pu y trouver aussi les cartes géographiques qui étaient si détaillées qu'elles étaient fournies aussi aux militaires pendant la Seconde guerre mondiale.⁴²

Depuis 1926, les restaurants sont évalués par les étoiles. Les établissements peuvent obtenir un, deux ou trois étoiles et leur renommée n'est pas à oublier. Les gens sont capables d'attendre plusieurs mois pour avoir la réservation dans un restaurant apprécié. Autour de monde, il y en a cinq cents qui ont une étoile, soixante-dix ayant deux étoiles et vingt-et-un qui peuvent se vanter de trois étoiles. Plus que trois mille d'autres restaurants sont estimés d'un jusqu'aux cinq symboles des couverts où les spécialistes ont trouvé quelque chose qui manque. L'évaluation est juste, car tous les inspecteurs paient les repas eux-mêmes.

En ce qui concerne la Tchéquie, deux restaurants de Prague – Alcron et La Dégustation Bohême Bourgeoise - ont obtenu l'étoile Michelin cette année. C'est un succès, surtout pour le deuxième mentionné, car il s'agit d'un établissement où les cuisiniers offrent les repas traditionnels tchèques préparés des aliments des fermes bio et des producteurs menus.⁴³

2.2.2 Les produits typiques

La France bénéficie de sa richesse naturelle et aussi de la capacité des Français de jouir de la vie. Si on regarde la carte gastronomique de la France [*anexe 1*], on y voit plein de produits typiques pour la France. Et voici quelques exemples.

2.2.2.1 Les liquides

En ce qui concerne les boissons, le vin est le numéro un, donc on

42 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p.40

43 iDNES.cz, consulté le 17 mars 2013

décrit dans ce chapitre seulement le champagne, car il est considéré comme quelque chose d'extraordinaire et on ne le boit pas chaque jour. Un autre représentant des liquides est aussi fabriqué du vin, mais il est en plus distillé et il est clair qu'on parle du cognac. Et la dernière boisson est fraîche et bue pendant la pétanque. Il est le pastis.

2.2.2.1.1 Le champagne

Le champagne est une boisson gazeuse qui est « considéré comme un produit de luxe depuis le début de sa fabrication »⁴⁴. C'est une boisson préférée en cas des célébrations grâce à la manière d'ouverture de sa bouteille. La champagne est le vin cultivé dans le Nord de la France, mais d'autres vin gazeux sont incorrectement aussi nommé comme « champagne ». On peut trouver le domicile de ce vin à Epernay ou à Reims qui se trouve à peu près cent quarante kilomètres de Paris vers le nord-est où les vignobles sont menacés par la gelée.

La plupart des maisons de vins qui fabriquent le champagne sont situées dans le département de Marne, « les territoires les plus connus sont Montagne de Reims et Côte de Blancs au sud de Epernay et dans la vallée de la rivière de Marne »⁴⁵. Le champagne est si bon en raison de la terre riche en calcium et le microclimat parfait. Dix-sept villages ont le statut du grand cru⁴⁶ et quarante-et-un villages portent le statut du premier cru. Les maisons des vins se joignent en coopérative agricole. Une des marques les plus célèbres est L.V.M.H. : Louis Vuitton Moët Hennessy à laquelle appartient chaque quatrième bouteille vendue.

Ce qui est intéressant, c'est que la fabrication des deux tiers de production est faite de raisins bleus : des cépages Pinot noir et Pinot meunier. Au début du procédé, il y a le vin sec de base. Ensuite, il est mélangé avec d'autres types de vins (de différentes régions et de

44 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 56

45 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 56

46 Cru est le vin de haute qualité et de haut prix

différents ans) et après ce mélange est embouteillé et un peu de liqueur du tirage⁴⁷ est ajouté dans chaque bouteille. La prise de mousse dure entre huit et dix semaines pendant lesquelles il faut tourner les bouteilles. Après cette période de temps, les bouteilles sont ouvertes grâce à l'oxyde carbonique qui est dedans. Ensuite liqueur d'expédition⁴⁸ est ajouté et selon la quantité de sucre contenue dans la liqueur, le vin est déterminé comme le champagne « non dosé, brut nature, ultra brut, extra brut ou brut intégral »⁴⁹.

On distingue le champagne peu sucré – brut qui est plus populaire que le vin sucré – doux. Il existe beaucoup de types de champagnes et il faut le bien choisir pour le boire avec tel ou tel plats. Quand on choisit un type, on doit le servir en bonnes conditions. « Le vin doit avoir la température entre six et neuf degrés et la meilleure façon comment garder le vin en frais est un seau avec la glace »⁵⁰. Il faut servir le vin en verre avec une patte assez haute pour qu'on ne réchauffe pas le champagne.

2.2.2.1.2 Le cognac

Le cognac est une boisson qui est née par hasard, car les désordres différents pendant le 17^e siècle ont causé la crise des ventes et donc le vin restait dans les caves et le distillat a commencé à mûrir et le vin changeait en une boisson alcoolisée comme ça.⁵¹ Et son nom? Le cognac est surnommé selon la ville d'origine : Cognac.⁵²

Le territoire où on produit le cognac est assez grand, il contient une grande partie des départements Charente et Charente-Maritime, mais les cognacs les plus élégants naissent surtout dans la région parmi Cognac,

47 Liqueur du tirage est un mélange du sucre de canne, du vin vieux et de la pure culture des levures.

48 Liqueur d'expédition est un mélange du vin, et du sucre.

49 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 57

50 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 58

51 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 252

52 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 252

Jarnac et Segonzac. La terre de craie est la raison pour laquelle le cognac de cette partie de la France est si bon, car grâce à la terre le vin est de haute qualité. Et c'est pourquoi le cognac a un goût doux.⁵³

Le cépage du vin de base utilisé pour la fabrication du cognac s'appelle Ugni blanc ou Saint-Emilion. Ce vin est faible, acide et de la couleur neutre. Il est distillé en deux étapes à l'aide d'alambic de Charentais. Ceux qui le cuisent sont nommés comme les bouilleurs du cru, ce sont les cultivateurs et les distillateurs. Ils préparent le brouillis, un liquide de vingt-huit pour-cent d'alcool. La liquide est remise dans l'alambic, dans la deuxième étape bonne chauffe. En enlevant la saleté au début et à la fin de la distillation, on gagne le « cœur », un distillat pur, doux et avec soixante-dix pour-cent d'alcool. Pour bien suivre la procédure, il faut laisser le distillat mûrir dans les futailles après la distillation. Les tonneaux sont fabriqués du bois de chêne des régions de Tronçais ou Limousin. Pendant la période de mûrissage, le liquide absorbe le tanin et les substances aromatiques de bois. Ce processus est dirigé par le caviste qui transvase le distillat d'une futaille à l'autre plus vieille.⁵⁴

Le brandy mûrit pendant cinquante ans et après il doit être mis en bouteilles ou en bonbonnes. Sinon, il se gâtera. Les brandies se mélangent avec ceux plus vieux et ceux d'origine différent. Il faut faire attention, car le mélange doit être conforme au style de telle ou telle société. Le cognac gagne son goût épicé et floral, son originalité et sa valeur après les dizaines d'années de mûrissage.⁵⁵

2.2.2.1.3 Le pastis

Pastis est une boisson alcoolisée qui a remplacé l'absinthe après son interdiction au début du 20^e siècle. Une marque des plus connues

53 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 252

54 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 252

55 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 252

s'appelle Ricard et son histoire de fabrication est intéressante.⁵⁶

L'inventeur de vrai pastis qu'on connaît aujourd'hui était le fils d'un commerçant de vin. Il voulait étudier la peinture, mais son père n'était pas d'accord, donc il a travaillé au sein de l'entreprise de sa famille et il a réfléchi à une innovation. Le gouvernement français lui a fait une passe par son autorisation des boissons contenant l'anis et aussi cent cinquante grammes de sucre au minimum. Dans tous les bars en Provence, pastis a été réservé à des clients de choix, il avait des goûts différents, mais il a été toujours fabriqué des mêmes ingrédients – de l'alcool, de l'eau, de l'anis, des herbes et des épices. Alors, Paul Ricard a commencé à inventer la meilleure combinaison de ces composants. Pendant les nuits il fabriquait des spécimens divers et pendant les jours il les a donné goûter au grand public. Il a prêté une oreille attentive aux gens et, après quelques mois, il a réussi à fabriquer une boisson avec laquelle il était absolument content. Depuis 1932 quand l'interdiction a été annulée, le jeune Ricard influence le marché avec le pastis.⁵⁷

Le processus de la naissance de pastis est suivant. L'extrait de l'anis, dans la plupart des cas est préparé de l'anis étoilé, est la base qui a des effets calmants pour l'estomac. D'autres ingrédients sont : de la réglisse et des herbes provençales qui sont mélangées avec de l'eau et de l'alcool. Ce mélange est un assaisonnement de l'alcool de quarante-cinq pour cents. Ensuite, le liquide obtient sa couleur grâce au sucre et au caramel.⁵⁸

Le pastis est servi avec de l'eau. Il est populaire en France, on le boit par exemple pendant les après-midis avec les amis, pendant le jeu pétanque et surtout pendant les fêtes.

56 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 404

57 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 404

58 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 404

2.2.2.2. Les repas

On pourrait élaborer une longue liste des repas typiques pour la France ou bien pour telle ou telle région, mais ce n'est pas le but. Maintenant, nous présenterons quelques repas plus ou moins populaire, mais toujours liés avec la France.

2.2.2.2.1 Le pain ou la baguette

Paris se trouve dans la région Beauce qui est un territoire des céréales et donc il y avait toujours assez de pain pour la capitale, sauf les périodes des guerres etc. Mais on parle du pain, d'une miche de pain noir parce qu'il était préparé de plusieurs types de céréales. Comme le sel coûtait cher, le pain n'était pas salé. Ce produit était la base du repas de toutes les volées. Les plus pauvres des pauvres achetaient les biscuits, c'était du pain cuit deux fois, cela veut dire du pain rassis. Et alors les boulangers devenaient un des plus importants compagnonnages du Moyen Age. Leur position dans la société déclare aussi le fait qu'ils avaient payé quatre vitres de Notre Dame de Paris pendant sa construction.⁵⁹

Le pain blanc fait son apparition sous Louis XIV. Il était fabriqué grâce à la méthode du triage des remoulages. Les boulangers y ajoutaient du levain. Le pain blanc a été vendu seulement dans les villes et donc il est devenu le symbole d'une position de beau monde.

Une des causes de la Révolution⁶⁰ était l'augmentation des prix des céréales en 1787 et la conséquence d'un hiver exceptionnellement froid l'année suivante.⁶¹

La baguette est un pain long et mince qui a à peu près soixante-dix centimètres. Pour la première fois elle est apparue au 18^e siècle, c'est un pain croquant et de la couleur d'or. Pendant que Paris se régalaient de la

59 La construction de la cathédrale Notre Dame de Paris a commencé en 1163.

60 La Révolution française a éclaté en 1789.

61 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 17

baguette, la campagne mangeait toujours les miches et les provinces ont découvert ce produit aux dernières dizaines d'années du 20^e siècle.⁶²

Les Français disent toujours le pain, mais les Tchèques diraient plutôt la baguette. En ce qui concerne le pain, pour ceux de l'Europe centrale c'est le produit que les Français mangeaient pendant l'époque précédent le gouvernement de Louis XIV, la miche avec la croûte.

2.2.2.2 Les herbes

En France, il y a la richesse des herbes sans doute, surtout en Provence depuis l'époque des Romains pendant laquelle ils ont abattu les forêts étendues dans cette région.⁶³ On peut y trouver le thym, le romarin, la sauge ou la sarriette, mais ce qui est le plus typique et connu c'est la lavande. Un grand nombre de touristes vont chaque année en Provence pour la sentir en air et pour voir les champs violets.⁶⁴

Le thym, par exemple, est beaucoup utilisé dans la cuisine, il fait part des saucisses ou des jambons. Il est bon pour la santé, pour la digestion, pour l'estomac et pour les poumons. Jusqu'aux années quatre-vingt du 20^e siècle quand la machine à récolter du thym a été inventée, le thym était difficile à ramasser. Il est cultivé en petites touffes. Sa récolte commence juste avant qu'il fleurisse, après il faut le laisser sécher en couche d'un mètre et demi et sur la surface de dix mètres carrés. L'air chaud est insufflé de dessous. Et à la fin, les feuilles sont séparées et livrées aux clients.⁶⁵

Les herbes mentionnées ci-dessus sont utilisées pour les herbes provençales, leur combinaison dépend du fabricant. Dans la plupart des cas, c'est le thym et le romarin avec la marjolaine et la sarriette, mais aussi la sauge ou la feuille de laurier. Il est possible acheter le mélange

62 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 17

63 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 402

64 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 402

65 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 402

des herbes séchées, mais on peut les trouver fraîches dans les supermarchés ou bien les essences et en forme de pâte.⁶⁶

2.2.2.2.3 Le fromage

Le fromage est un des premiers aliments si on pose la question concernant les produits typiques pour la France. Il est vrai que ce pays est patrie de plus de trois cents de fromages : les fromages mous, frais, avec la moisissure blanche ou bleue, durs, de chèvres etc.⁶⁷

Les fabricants des fromages s'appellent les affineurs, ils doivent suivre les conditions exactes pendant le processus de la production, dans des caves il faut garder une humidité précise. Les fromages de type du camembert ont besoin de plus d'humidité que les fromages de chèvre ou les fromages durs. « Certains doivent être lavés par un liquide du sel, de la bière ou de l'eau de vie [...] Certains sont stockés au froid, d'autres au chaud. »⁶⁸ La maturation du fromage dure selon le type de fromage, par exemple le camembert pendant trois semaines tandis que le cantal environ six mois.⁶⁹

Ce qui peut caractériser l'état de la qualité et la culture des fromages en France, c'est la marque de qualité l'Appellation d'Origine Contrôlée. Quarante-deux fromages ont la déjà obtenu.⁷⁰ Et les fromages font une partie quotidienne du repas des gens à travers toute la société.⁷¹

2.2.2.2.4 Les truffes

Elles sont appelées les diamants noirs, car elles sont rares, et donc environ quatre-vingt-dix pour-cent de la production d'aujourd'hui viennent de la culture artificielle, mais elles sont difficiles à cultiver quand

66 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 402

67 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 46

68 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 46

69 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 46

70 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 46

71 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 46

même, en raison des conditions dont elles ont besoin. « Les truffes poussent sous la terre, elles se forment pendant les mois de printemps, avril et mai. Il est nécessaire qu'il y ait des orages en avril et en mai il ne faut pas faire si froid. Les mois d'été ne doivent pas être secs et pendant la période de la récolte du vin, il faut être humide. Et si les conditions sont remplies, on ramasse les truffes excellentes et mûres en mois de décembre. »⁷² Il est aussi indispensable de mentionner que ce sont les chiens et les cochons qui les cherchent sous la terre. Le nombre de tonnes ramassées par an est entre vingt et trente-cinq en France, autour du monde ça fait à peu près quatre-vingts tonnes.⁷³

2.2.2.2.5 Les escargots

Les escargots ne font pas une partie d'alimentation quotidienne des Français. Ils sont considérés comme une délicatesse et en parlant de ce sujet, on peut entendre le mot « cargolade ». La Cargolade est un événement en famille ou à la compagnie des amis dans la région de Roussillon pendant lequel on mange les escargots comme un hors-d'œuvre. C'est une désignation catalane. Tout d'abord, la cargolade était une fête en plein air aux Pâques, mais aujourd'hui c'est seulement le ciel bleu qui est la raison pour la réaliser.⁷⁴

Après la pluie, commence « la chasse », mais on peut acheter les escargots aussi aux marchés en Roussillon. Il y en a plusieurs types, par exemple les cargols qui ne sont pas si bons comme les petits gris. On les distingue selon leur coquille et les escargots ramassés ne sont pas nourris pas pendant deux semaines pour qu'ils épurent des feuilles vénéneuses. Si les Catalans veulent les garder pour l'élevage, ils les nourrissent par la provende de la farine, du thym et du fenouil grâce à

72 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 412

73 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 412

74 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 360

laquelle les escargots auront un meilleur goût.⁷⁵

Leur préparation n'est pas si difficile. Il faut les bien laver et après ils sont mués dans un mélange du sel et du poivre. Ensuite, ils sont posés sur une grille et selon la couleur du jus qui vient d'eux le cuisinier sait s'ils sont déjà cuits ou pas. Les escargots sont servis avec du le pain tartiné avec une mayonnaise d'ail appelé aïoli.⁷⁶

Si on regarde l'énumération des produits, il est clair que les Français sont vraiment les gourmets. Il est dit qu'ils sont réservés et froids, mais ce n'est pas vrai. À table, ils mangent et boivent comme les maîtres et ils racontent des blagues. Un prêtre a désigné parfaitement leur goût pour manger: « Le repas est tout simplement la religion des Français. Ils rendent un culte au ventre et ils ont les cuisiniers à la place des prêtres. On aime plutôt s'asseoir et manger qu'être à genoux et faire des prières. »⁷⁷

3 MENU À LA FRANÇAISE

Avant de parler des menus précis, il faut répondre aux certaines questions. Quel est le début de la gastronomie? Du quel pays elle vient? Et en fait, pourquoi? Quelles étaient les raisons pour l'établir? En obtenant les réponses aux questions posées, on peut imaginer pourquoi c'est la France qui est un des centres du monde gastronomique.

3.1 La gastronomie

Dans le chapitre 2.2.2.2.1 où on a parlé du pain et comment c'était avec cet aliment de base de chaque cuisine historique, on a dit qu'il y avait de grandes différences entre les volées et cette situation durait jusqu'à la Révolution. On connaît le message de Marie-Antoinette

75 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 360

76 DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*, p. 361

77 MAYLE, Peter. *Francouzské hodokvasy : Dobrodružství s nožem, vidličkou a vývrtekou*, p. 30

d'Autriche⁷⁸ adressé aux pauvres « mangez des gâteaux si vous n'avez pas assez d'argent pour acheter le pain »⁷⁹ et cette proposition décrit la situation de la France à cette époque-là. Mais pourtant cela ne durait pas longtemps et tout a changé. Imaginez, le soir avant l'exécution, Louis XVI a la possibilité de dîner : « six côtelettes, un grand morceau de volaille avec des œufs, deux verres de vin et un verre d'alicante »⁸⁰ et « en même temps, la Révolution met sur le marché les cuisiniers de grandes maisons qui ne tardent pas à être embauchés par les nouveaux riches, soucieux d'asseoir leur respectabilité en imitant ce genre d'usage aristocratique »⁸¹. Depuis ce moment-là le gaspillage était considéré comme un péché, donc on peut dire que la Révolution a terminé l'époque de la glotonnerie des aristocrates, mais ce n'était pas la fin des fins morceaux et des repas de choix.⁸²

En 1826 le livre *Physiologie du goût* a été publié pour la première fois par un fonctionnaire de la cour de cassation Jean-Anthelme Brillat-Savarin.⁸³ C'était un ouvrage destiné au grand public, aux gastronomes parisiens. Il a jalonné la tendance de la préparation et de la consommation de repas. Sept années plus tard, le mot « gastronomie » a été ajouté au dictionnaire par l'académie française⁸⁴ et aussi d'autres mots liés avec l'art de cuisine ont été établies, par exemple « gourmand » ou « gourmandise ». Si on parle des guides gastronomiques, on doit mentionner encore un nom, Grimaud de la Reynière. Il éditait l'Almanach des gourmands depuis 1803 qui décrivait « des caprices culinaires parisiens »⁸⁵. Les deux auteurs sont considérés comme des fondateurs de la critique gastronomique, ils étaient les

78 Marie-Antoinette d'Autriche était l'épouse du roi français Louis XVI.

79 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 344

80 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 344

81 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 91

82 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 344

83 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 344

84 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 345

85 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 347

théoriciens aussi bien que les cuisiniers.⁸⁶

Leur successeur en unification de style gastronomique était Marie-Antonine Carême qui a donné des bases de cet art grâce auxquelles la cuisine internationale a pu être née au début du 19^e siècle⁸⁷. Le résultat de son travail était une synthèse des manières de la France jusqu'à la Russie. Il n'a pas changé seulement la cuisine, mais aussi la composition de la table : les positions des couverts et des assiettes. Carême était en service chez le prince Talleyrand, le ministre des affaires étrangères de l'Empire français, qui a profité de ses connaissances pendant les réunions diplomatiques. Carême travaillait aussi à Saint-Pétersbourg, à Londres, à Vienne et à la fin de sa carrière, il était chez le baron Rothschild.⁸⁸

Le culte de la gastronomie française qui a été établie par Brillat-Savarin et Carême a atteint son sommet à la deuxième moitié du 19^e siècle grâce aux étudiants de Carême. Par exemple Urbain Dubois enseignait d'abord comment dresser un menu et après il parlait des recettes. Les cuisiniers devenaient les vrais maîtres et « des interprètes de la langue gastronomique »⁸⁹ et les gens possédant les restaurants étaient estimés par ceux de la vie politique et culturelle.⁹⁰

3.2 Le menu français

Pendant la période d'après la Révolution française les notions élémentaires de savoir-vivre ont été popularisées par certaines publications. En 1808, Manuel des Amphitryons a proposé que les menus soient quelque chose d'extraordinaire, contenant des dizaines de plats, mais « Antonin Carême estimait pourtant qu'il fallait réduire le nombre des plats et les servir l'un après l'autre, ils n'en seraient que

86 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 345

87 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 349

88 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 349

89 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 350

90 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 350

plus chauds et meilleurs »^{91, 92}.

Le début des menus est bien sûr lié avec la fondation de nouveaux restaurants. Les premiers établissements ont été ouverts à la fin du 18^e siècle et pendant le siècle suivant cette tendance s'est développée dans toute l'Europe. Un des témoins a remarqué que « nos ancêtres mangeaient dans les tavernes, nos pères chez des cuisiniers ambulants d'en face et nous dînons dans les restaurants »⁹³. Cette affirmation décrit bien le développement de la culture gastronomique et elle est en harmonie avec les données historiques qui disent que les menus modernes ont commencé à apparaître au début du 19^e siècle. « Les restaurateurs parisiens du Palais-Royal eurent l'idée de faire exécuter pour leurs clients des reproductions réduites de la carte affichée à la porte, parfois illustrées par de grands dessinateurs et des peintres célèbres »⁹⁴. Les gens y mangeaient en voyageant et il s'agissait des atouts de la nouvelle « aristocratie », la bourgeoisie.⁹⁵

Ce nouveau mode d'alimentation a ouvert la possibilité de goûter les mets variés pour un plus grand nombre de volées. Et aussi, il a apporté la finesse des plats qui est de nouveau à la mode. « De nos jours, le souci d'une alimentation équilibrée prévaut sur l'abondance des plats, sans pour autant exclure les plaisirs de la gastronomie, les techniques de l'art culinaire ayant su évoluer vers une plus grande légèreté, notamment dans les sauces et les modes de cuisson »⁹⁶. Il est aussi possible aujourd'hui de goûter les spécialités en petite quantité au cas des « menus dégustation proposés par les grands chefs »^{97, 98}.

En ce qui concerne l'époque du 21^e siècle et le temps de la crise économique, il faut dire qu'il est de plus en plus difficile d'amener les

91 ROBUCHON, Joël. *Larousse gastronomique*, p. 664

92 ROBUCHON, Joël. *Larousse gastronomique*, p. 664

93 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 352

94 ROBUCHON, Joël. *Larousse gastronomique*, p. 664

95 ROBUCHON, Joël. *Larousse gastronomique*, p. 664

96 ROBUCHON, Joël. *Larousse gastronomique*, p. 664

97 ROBUCHON, Joël. *Larousse gastronomique*, p. 664

98 ROBUCHON, Joël. *Larousse gastronomique*, p. 664

gens aux restaurants et le menu est une des possibilités comment attirer leur attention, donc les entrepreneurs des établissements élaborent les menus en offrant « le juste équilibre entre les produits disponibles, les spécialités qui font le renommée de l'établissement, le renouvellement indispensable et le bon plaisir du client »⁹⁹.

Et comme le choix des plats est épineux, avant qu'un repas prenne la place sur le menu, ça peut prendre beaucoup de temps, donc on peut considérer que le menu fait une partie de l'art culinaire.

3.2.1 Les menus historiques français

Si on parle des menus historiques on doit prendre en considération le fait qu'il y avait un nombre limité de produits à cause d'inaccessibilité de certaines parties de la planète, donc les mets n'étaient pas si variable comme aujourd'hui. Les sources parlent de la quantité de cochons mangés à Paris au cours d'un an en Moyen Âge. « Le cochon est gage de sécurité et de l'éternité des choses, ses différents morceaux, cuisinés dans un ordre précis, marquent le retour épisodique des jours de fête »¹⁰⁰. Le nombre de porcs qui se sont retrouvés sur le plateau est énorme « on en consomme trente mille par an aux 14^e et 15^e siècles »¹⁰¹.

Mais il faut constater que tout le monde n'avait pas assez d'argent pour acheter un cochon, pour le nourrir et donc c'était la soupe qui faisait vraiment la base des menus historiques. « La soupe constitue l'ordinaire du pauvre et du riche »¹⁰². Il existe beaucoup d'avantages pour la cuire. En fait, elle n'a pas besoin de long temps de cuisson et on ne doit pas avoir une grande variété d'ingrédients « on y jette la récolte quotidienne des herbes ou des racines [...] en hiver, il faut se contenter de haricots ou de fèves des marais tandis que le printemps voit revenir les soupes

99 ROBUCHON, Joël. *Larousse gastronomique*, p. 664

100 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 17

101 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 14

102 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 14

blanches à l'oignon, aux orties, voire au lait »¹⁰³. Et comme on peut la préparer pendant toute l'année, on peut bien profiter de sa capacité de réchauffement en hiver, par rapport au rafraîchissement en été.¹⁰⁴

En ce qui concerne le 15^e siècle, on dirait que c'était l'époque de la cuisine du Moyen Âge, mais « cependant, de l'imprimerie à l'exploration de nouveaux continents, les grandes découvertes de la Renaissance modifient les goûts, les manières et les préparations »¹⁰⁵ donc les nouveaux légumes ont gagnés leur position sur la table du 16^e siècle. On parle des navets, des bettes, des épinards et surtout des laitues.¹⁰⁶ Même si les produits de l'étranger ont apparu sur les plateaux, il faut préciser que ce sont les assiettes des « Parisiens ». Encore au 17^e siècle on distingue « le rayon de cent kilomètres autour de la capitale avec une excroissance jusqu'à Blois et Tours vestige du séjour des Valois »¹⁰⁷ où le changement des habitudes gastronomiques est plus rapide et plus dynamique. Bien qu'il y ait des différences entre la ville et le village, on doit souligner que la campagne ne reste pas à la traîne, « vers 1650, de « grossiers » : on y boit beaucoup, on se lèche les doigts, on se mouche dans la serviette, on y apprécie encore les sauces au verjus, même si le citron le remplace progressivement »^{108 109}.

3.2.2 Les menus historiques tchèques

Prague, la capitale, a été le site du roi et aussi de l'empereur romain, en cas de Charles IV en 14^e siècle, aussi le centre culturel, religieux et donc, il y avait de grandes exigences sur l'alimentation. En ce qui concerne la Bohême, on doit dire que Plzeň se trouvait sur le croisement des chemins commerciaux, de Nuremberg et de

103 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 14

104 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 14

105 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 14

106 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 50

107 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 78

108 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 78

109 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 78

Ratisbonne¹¹⁰, et grâce à cet avantage, les gens à Plzeň avaient accès aux produits de l'étranger et de la qualité réservée à Prague. Les sources historiques constatent que les Pilsenois de la fin du 16^e siècle achetaient déjà « des oranges, du riz, des raisins secs et du vin grec »¹¹¹.

Et si on parle de grandes villes tchèques, il faut mentionner qu'il y avait aussi de grandes différences parmi les volées sociales, « le privilège des membres d'aristocratie était qu'ils ne devaient pas travailler et ils mangeaient bien quand même »¹¹², l'Église, les communautés religieuses, les étrangères et les habitants¹¹³. On doit encore se rendre compte de l'évolution historique – l'accessibilité des produits, le développement de l'art culinaire, l'importation des articles et la mode d'alimentation en général.

Au Moyen Âge, les conseils médicaux étaient populaires, les recommandations comment manger et quoi manger adressées aux rois nous disent aujourd'hui qu'il ne fallait pas se gaver et les monarques devaient faire attention à la variété des mets, car dans un repas simple il était plus difficile de cacher le poison.¹¹⁴

Et il faut aussi souligner que la cuisine de vieux Tchèques a présenté le plus haut niveau de la cuisine de l'Europe centrale grâce à la position et la richesse de la cour princière et royale, ou plutôt impériale et d'autres raisons étaient la richesse et le niveau de vie d'aristocratie tchèque et des mariages internationaux.¹¹⁵

Pendant l'époque du 15^e et du 16^e siècle, le menu des citadins a normalement contenu « un repas cuits, un plats rôti avec de la salade et

110 DOUŠA, Jaroslav. *Plzeň hostitelkou císaře Rudolfa II. a jeho dvora v letech 1599-1600*, p.194

111 DOUŠA, Jaroslav. *Plzeň hostitelkou císaře Rudolfa II. a jeho dvora v letech 1599-1600*, p. 194

112 BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, p. 324

113 PEŠEK, Jiří. *Dobrou chuť, Velkoměsto*, p. 10

114 ŘÍHOVÁ, Milada. *Jídlo a pití českých králů*, p. 17

115 BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, p. 336

encore un bon repas et après c'était du fromage ou un dessert »¹¹⁶. Dans les restaurants de Prague, on pouvait commander « une soupe, de la viande avec des épices, une poule par exemple, un rôti, des pois et du fromage »¹¹⁷. La cuisine quotidienne de Bohême avant la Guerre de Trente Ans était faite par « du pain, du pois, de la viande, occasionnellement des poissons, du fromage, de la purée, des fruits et de la bière »¹¹⁸. Les pommes de terre ont trouvé leur place dans les menus d'un homme de la rue après le début du 19^e siècle quand madame M. D. Rettigová a décrit les atouts des pommes de terre dans son ouvrage « Dobrá rada slovanským venkovankám ».¹¹⁹

3.2.3 La comparaison des menus historiques français et ceux de Bohême

En ce qui concerne les menus historiques, on peut constater qu'il n'y avait pas une grande différence entre les deux pays, les raisons en sont suivantes. La France et la Bohême étaient royaumes, donc il était indispensable de servir les meilleurs repas aux aristocrates même s'il y avait une tendance à manger sainement. On doit prendre en considération le marché européen avec les aliments, donc on peut considérer que le roi français et le roi de Bohême mangeaient à peu près de la même façon. De grandes différences entre les régions particulières étaient dans les deux pays aussi bien que les différences entre les volées.

Si on parle de l'époque vers la fin du 17^e siècle, on doit mentionner que la société tchèque a été germanisée, et donc la population tchèque a commencé à s'attarder par rapport à la population allemande et le reste de l'Europe de l'Ouest.¹²⁰

116 BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, p. 327

117 BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, p. 327

118 BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, p. 327

119 BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, p. 335

120 BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, p. 336

3.2.4 La poursuite de développement historique des menus

Il est clair que le développement de la gastronomie et donc des menus n'était pas pareil partout. Il était lié aux restaurants et aussi à l'infrastructure des deux pays, cela veut dire que « tout au long de la première moitié du 19^e siècle, la création gastronomique reste essentiellement »¹²¹ dans les grandes villes. Les gens ont pris « l'habitude de bien manger »¹²² en voyageant à travers l'Europe pas seulement pour travailler, mais déjà pour se reposer et passer leurs vacances. Ils étaient souvent exigeants et donc « de grands hôtels prestigieux dans les capitales économiques, dans les stations climatiques du bord de mer ou des rives des lacs alpins, dans les stations thermales enfin, où elle va prendre les eaux tout en s'offrant du bon temps »¹²³ ont été ouverts. Ils étaient appelés « palaces par analogie avec les résidences royales »¹²⁴.

Mais en général, l'infrastructure et les médias ont accéléré les livraisons et donc les marchés. Ce changement a influencé aussi la migration des paysans dans les villes où il y avait le centre du développement gastronomique. Les typiques marchés hebdomadaires ont été remplacés par des halles pleines de tables couvertes par « la viande, les légumes, les fruits, les poissons, les fleurs etc. »¹²⁵. Les « cathédrales d'abondance »¹²⁶ populaires de Prague étaient celle de Smíchov et celle de Vinohrady, en ce qui concerne Paris on doit relever les halles de Saint Lazare.¹²⁷

La poursuite gastronomique a beaucoup influencé la société, surtout les artistes. Les environs publics ont fait une place de rendez-vous des discussions. On peut mentionner par exemple les

121 PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, p. 169

122 PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, p. 173

123 PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, p. 173

124 PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, p. 174

125 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 388

126 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 388

127 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 388

impressionnistes qui sont fameux pour leurs séances aux cafés. « Tandis que les restaurants reflètent la ville cossue, les cafétérias sont la place de la solitude pour les artistes dont le symbole est un verre d'absinthe »¹²⁸. Depuis le 19^e siècle, les cafés ont été situés dans les rues et les boulevards les plus vivants et ils sont devenus les croisées de la vie culturelle et sociale. Ils n'attirent pas seulement les artistes, mais aussi les femmes qui pouvaient entrer dans un établissement sans accompagnement d'un homme après la chute de la pruderie victorienne.¹²⁹

Un des personnages les plus importants pour cette époque-là était Auguste Escoffier. Un homme qui a préparé la voie pour la tendance de la deuxième moitié du 20^e siècle « la cuisine nouvelle » et aussi pour soi-disant cuisine moléculaire qui est à la mode depuis la fin du 20^e siècle. Il a coopéré avec Césaire Ritz à Monte Carlo en 1884 et quatorze années plus tard les deux ont ouvert Ritz, l'hôtel légendaire, à Paris. Escoffier publiait beaucoup, par exemple Le carnet d'Epicure, Le livre des menus, Ma cuisine etc. Son nom est lié avec la fondation du magazine L'Art culinaire en 1883 qui paraît aujourd'hui sous le nom La revue culinaire. Escoffier est un des créateurs de luxe et de volupté et il a publié « dans son Guide culinaire, paru en 1901 et abondamment traduit, il simplifie les cartes, les recettes et surtout les présentations »¹³⁰. Il était en vogue et apprécié à tel point qu'il a obtenu L'Ordre national de la Légion d'honneur en 1930.¹³¹

Un des témoignages d'influence de la France et de la gastronomie française sont les menus écrits en français élaboré pour la reine Victoria ou pour les banquets de la Maison Blanche. Un dîner du 10 janvier 1903 au Château Žleby a été préparé selon le menu en français même s'il s'agissait du repas d'une famille princière d'autrichienne. Le menu

128 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 389

129 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 389

130 PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, p. 175

131 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 399

[*anexe2*] a contenu sept plats et a été servi à l'occasion des noces d'argent.¹³²

Avec le temps, les cuisiniers fameux ont commencé à influencer aussi des hommes de la rue. La cassure de la tendance est arrivée au début des années cinquante avec l'invention de la télé et donc avec l'apparence des premiers programmes culinaires comme par exemple « Art et magie de la cuisine » qui a été géré par Raymond Olivier¹³³. Alors, il y a déjà soixante ans que ces émissions sont à la mode. Le résultat est que les cuisiniers sont devenus des célébrités, car ils n'étaient plus cachés dans leurs royaumes, par contre ils étaient sous la surveillance de téléspectateurs. Mais ils en peuvent aussi profiter en ouvrant leurs propres restaurants et en conseillant aux clients quel vin va bien avec quel repas etc.

Les années cinquante étaient aussi le moment où les nouilles instantanées sont nées. Elles ont été distribuées sur le marché en 1958. Et on peut dire que depuis ce moment-là, beaucoup de produits instantanés ont été inventés et aujourd'hui ils font une partie importante dans la gastronomie, malheureusement aussi dans la cuisine de certains cuisiniers. D'autres problèmes de nos jours sont des demandes de la société des produits frais, aussi les supermarchés exigent les articles qui sont faciles à stocker et surtout le style de vie – on vit en grande vitesse, on ne s'arrête pas pour se reposer, même pas pour manger. Donc les entreprises comme McDonald's et KFC en profitent. Par exemple, « un hamburger vendu en Allemagne est préparé de la viande d'Allemagne, du natté fabriqué du blé des États Unis, avec du fromage du Pays Bas et avec de la salade de l'Espagne (en hiver de la Californie). »¹³⁴ Mais le changement de la gastronomie a causé les maladies et en fait il a ouvert

132 PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, p. 17

133 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 450

134 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 456

un nouveau marché – celui des produits frais et donc assez chers.¹³⁵

3.2.3 Le changement des manières à table

Les manières à table se différencient aujourd’hui selon la culture et le pays et c’était le même cas en histoire. Au Moyen Âge, pendant les festins, les hommes et les femmes mangeaient séparément – à une différente table ou même dans les différentes salles, mais en France du 12^e siècle, ils ont commencé à manger ensemble – l’un à côté d’autre - et cette tendance s’est développée dans toute l’Europe. En ce qui concerne la Bohême, encore pendant le gouvernement de Rudolf II au 16^e siècle, les hommes et les femmes mangeaient dans les salles différentes.¹³⁶ La vraie vague de règlements de servir et de manger est arrivée naturellement après l’invention de la typographie grâce à laquelle le plus grand nombre de gens avaient l’accès à ces informations sociales. Et pour ne pas les oublier, des poèmes ont été composés.¹³⁷

Ce n’était pas seulement les manières à table qui ont été réglées, mais aussi le nombre de mets servis pendant un festin. Par exemple à la fin du 15^e siècle dans la région de Plzeň, un fermier pouvait servir aux invités seulement cinq mets tandis que les chevaliers et les citadins pouvaient recevoir des hôtes à dîner ou à prendre un déjeuner avec six ou sept plats contenant aussi un dessert, des fruits et de petits pains n’étaient pas considérés comme un mets.¹³⁸ « À l’ordre des aliments succède celui des saveurs, salée d’abord, sucrée pour finir. Les fruits glissent ainsi en fin de repas, rejoints par les entremets sucrés : les « desserts » sont nés. »¹³⁹ Il est aussi indispensable de mentionner que le nombre de repas n’était pas toujours comme aujourd’hui. Encore au 16^e siècle, deux repas par jour était normale pour un homme adulte. Les

135 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 455 - 456

136 BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, p. 293 - 294

137 BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, p. 296

138 BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, p. 301

139 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 63

personnes plus âgées ou les enfants mangeaient trois ou quatre plats par jour. Trois repas par jour ont été fixés sous le gouvernement de Louis XIV en raison d'avoir assez d'énergie pendant toute la journée.¹⁴⁰

Et «il ne reste plus qu'à dresser la table, suivant les conseils dispensés par Bonnefon dans son nouveau livre, *Les Délices de la campagne*, paru en 1654. La symétrie est de rigueur : autant de convives de part et d'autre de la table rectangulaire, un à chaque bout. »¹⁴¹ En 19^e siècle, on commence à débarrasser la table, il y a plus de place sur la surface et tout le monde a son propre couvert qui est pareil pour tous les pensionnaires et, autour de chaque assiette il y a la place pour tout un ensemble de verres. Tout le monde s'intéresse tout d'abord à son assiette et seulement après à la table.¹⁴²

En ce qui concerne les couverts utilisés pendant les festins à table, la fourchette est apparue en région de la Bohême plus tôt qu'en France. L'aristocratie de Bohême l'a utilisée déjà en 1545 au château de Vlašim. Il s'agissait d'une fourchette en or et avec la poignée en couleur turquoise.¹⁴³ En parlant de la France : « seuls les Lombards et les Vénitiens usent de la fourchette et personne ne les envie »¹⁴⁴. Mais la fourchette devait encore attendre son temps qui est arrivé avec le gouvernement de Louis XIV. À cette époque-là, « la fourchette devient un remarquable critère de différenciation sociale »¹⁴⁵ Des femmes bien éduquées portaient leurs fourchettes à leurs bouches. « Différenciation de génération enfin car ceux qui refusent la fourchette après 1670 sont rangé parmi les retardataires »¹⁴⁶. À la campagne fourchette est arrivée vingt ans plus tard. Et le couteau comme on le connaît aujourd'hui a pris

140 BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, p. 334

141 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 72

142 HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*, p. 357

143 BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, p. 298

144 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 74

145 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 75

146 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 75

sa place sur la table encore cent ans plus tard.¹⁴⁷

4 LE FRANÇAIS SUR LES MENUS DES ÉTABLISSEMENTS À PLZEŇ

Il n'y a pas de question que la langue française est une des langues principales de communication internationale. Depuis le Moyen Âge, elle fonctionnait comme la langue diplomatique et elle a joué ce rôle encore au début du 20^e siècle. Le français est un des moyens de communication officiels à L'Union Européenne, aux Nations Unies, au Nato, à l'UNESCO et à d'autres institutions internationales. Il est aussi une langue qu'on peut entendre dans les rues de Plzeň. Mais il faut se poser la question où et pourquoi ? Nous proposons les réponses ci-dessous.

4.1 Pourquoi avoir les menus en français?

Il existe plusieurs raisons pour avoir les menus en français dans les restaurants de Plzeň. Chaque menu est une goutte d'eau dans la mer, mais tous ensemble font un argument massue.

4.1.1 L'Alliance française

L'Alliance française est une organisation à but non lucratif qui fait la fonction d'un intermédiaire entre le grand public et la culture française. Celle de Plzeň est disponible pour les gens depuis le début du 20^e siècle et sa directrice actuelle s'appelle Amandine Salmon. L'Alliance offre les cours du français, elle met à la disposition des livres français et elle organise les événements, par ex. Bonjour Plzeň!, liés à la culture francophone pendant lesquels les locuteurs natifs sont invités pour donner des conférences et on peut aussi déguster les repas typiques

147 ROWLEY, Anthony. *À table!*, p. 81

français.¹⁴⁸ Et grâce à la richesse de programme et dont une grande fréquence de séjours des Français à Plzeň, il serait utile pour les restaurants d'avoir le menu en français.

4.1.2 L'Université avec les professeurs français

Une autre raison pour laquelle les menus en français sont bienvenus à Plzeň est l'Université de Bohême de l'Ouest, car plusieurs programmes offrent les études de la langue française et donc il est possible qu'il y ait des professeurs étrangers. Sinon, l'université elle-même organise les réunions avec les enseignants français qui viennent reculer les bornes de la connaissance des étudiants dans le domaine de la vie universitaire et quotidienne.

4.1.3 La Capitale européenne de la Culture de 2015

Avant de parler de ce statut il faut préciser de quoi s'agit. L'initiative née en 1985 en Grèce par la Ministère de la Culture Melina Mercouri¹⁴⁹ « est devenue l'un des événements culturels les plus prestigieux et les plus en vue en Europe »¹⁵⁰. Chaque année, deux villes choisies président la culture européenne et leurs programmes sont encore plus chargés que comme d'habitude. Les objectifs de cet événement sont « de mettre en valeur la richesse et la diversité des cultures européennes ; de célébrer les liens culturels qui unissent les Européens ; de faire se rencontrer des personnes de cultures européennes différentes et d'encourager la compréhension mutuelle ; de renforcer le sentiment de citoyenneté européenne etc. »¹⁵¹.

Plzeň a posé sa candidature en 2008¹⁵² et au mois de septembre

148 Alliance Française de Plzeň, consulté le 30 mars 2013

149 Mons 2015, consulté le 30 mars 2013

150 Commission européenne - Culture, consulté le 30 mars 2013

151 Commission européenne - Culture, consulté le 30 mars 2013

152 Směna ČRo Plzeň. *Rozhlas – Plzeň*, consulté le 30 mars 2013

deux ans après il était clair que c'est Plzeň qui va représenter la République tchèque comme la Capitale européenne de la culture de 2015 en coopérant avec la ville belge de Mons.¹⁵³ Et comme Mons se trouve dans la partie francophone de la Belgique, on peut en déduire que pendant la présidence de ces deux villes la concentration des locuteurs natifs français augmentera par rapport à l'état d'aujourd'hui. Donc ce sera une chance pour les établissements de Plzeň de montrer qu'ils sont prêts à accueillir ce type de touristes.

4.1.4 Le Tourisme des locuteurs natifs français

En ce qui concerne le tourisme dans la région de Plzeň on a reçu seulement les chiffres de l'époque entre les années 2000 et 2011 donnés par Ludmila Navrátilová du Service de la Culture, du Service des Monuments historiques et du Tourisme du Bureau régional de la Bohême de l'Ouest. Si on regarde le nombre de voyageurs à Plzeň et dans la région autour de la capitale de la Bohême de l'Ouest, on doit distinguer les touristes d'un jour et ceux qui y dorment pendant la nuit dans un établissement de logement.

Parmi les régions tchèques, celle de Plzeň est à la pointe du tableau en ce qui concerne les séjours d'un jour. C'est presque une cinquième de touristes de la République tchèque qui visitent la région de Plzeň. En comptant le nombre de voyageurs francophones, on obtient le résultat de treize mille deux cents quatre-vingt-quatre ce qui fait moins de huit pour cents de nombre total de touristes qui passent la nuit dans la région de la Bohême de l'Ouest. Malheureusement, on n'a des chiffres que pour la ville.

153 PETÁKOVÁ Linda. *Rozhlas – Plzeň*, consulté le 30 mars 2013

4.2 La réalité

4.2.1 Les Français à Plzeň et leur expérience avec les menus en

Français

Si on se pose la question concernant les menus en français à Plzeň, on peut bénéficier de locuteurs natifs qui vivent dans la capitale de la Bohême de l'Ouest. Le problème est clair « s'il y a des menus en français à Plzeň ». Quatre Français ont répondu, il n'y avait pas la différence s'ils vivent à Plzeň depuis longtemps ou non, car on a reçu toujours la même réponse « Non, je ne connais pas de restaurant où je pourrais lire le menu en français ». Mais ce n'était pas si simple.

On a relevé qu'il y a une boulangerie française à Plzeň, mais il est dommage qu'elle se trouve au coin des rues Rooseveltova et Sady 5. května, parce que si elle était ailleurs, par ex. sur la Place de la République, beaucoup plus de gens y viendraient. On peut y acheter toutes les gourmandises dont on se régale en France. Son propriétaire est un Français qui s'appelle Gaël Sigwalt, donc la boulangerie porte le nom « Chez Gaël ». Il vit à Plzeň depuis un an et demi. La raison pour laquelle il s'est installé à l'Ouest de la République tchèque était une jeune fille. « Même si aujourd'hui cette histoire est terminée, je continue à apprécier cette ville pour toutes ces qualités » dit-il. Par contre, il ne connaît Plzeň que la Tartelette ce qui est un bistrot français.

La directrice de l'Alliance française Mgr. Amandine Salmon est d'accord avec lui. Elle est à Plzeň depuis un an et trois mois. Avant elle a travaillé en Australie, en Ukraine et aux Seychelles, donc après quelques années passées si loin de son pays natal elle dit « je voulais m'approcher de France », donc elle a répondu à l'offre d'emploi sur le poste mentionné. Et pour l'instant elle n'a aucune expérience avec le menu en français à Plzeň,

Anne Pougard est l'épouse d'un pilsenois qui possède la Tartelette, un bistrot bien connu par les Français de Plzeň. Elle s'est

installée à Plzeň en 1994 et elle dit « A l'origine, la tarterie était un projet de mon mari, dans lequel j'ai été entraînée, d'abord avec réticence, en 2004. Face aux difficultés rencontrées, j'ai dû rapidement m'investir sans compter dans cette entreprise ». Et elle ajoute qu'elle n'a pas de souvenir d'avoir lu des menus en français à Plzeň.

Et si on pose la même question aux autres Français qui vivent à Plzeň, on reçoit la même réponse – aucune expérience et en plus ils ne connaissent pas un seul restaurant où ils pourraient trouver le menu en français. Mais il faut mentionner qu'il y a toujours dans les restaurants soit un menu en anglais soit quelqu'un qui parle anglais et qui peut les aider à choisir.

4.2.2 Les établissements français à Plzeň

Depuis quelques années passées, les restaurants spécialisés en cuisine de certains pays sont à la mode. Donc sans partir de la ville, on peut goûter les mets italiens, mexicains, indien et aussi ceux de la cuisine française. Il existe trois établissements où les produits typiques français sont offerts, il s'agit de La Tartelette, La boulangerie Chez Gaël et La Provence.

4.2.2.1 La Tartelette

La Tartelette est un café-resto qui se trouve sur la place de la République. Sur leur menu contient des soupes, des sandwiches, des salades, mais surtout les quiches – soit salé soit sucré. On peut y aller seulement pour manger quelque chose en vitesse entre les conférences ou bien pendant la pause de midi, mais il est aussi possible d'y passer un après-midi agréable avec des amis en écoutant la musique française.

4.2.2.2 La boulangerie Chez Gaël

Un autre établissement français est la boulangerie au coin des

rues Rooseveltova et Sady 5. května. C'est vraiment un petit espace où on peut sentir les meilleurs arômes du chocolat, du beurre, de la farine etc., mais ce n'est pas seulement le sucré ce qu'ils offrent. Ils préparent chaque jour de divers types de pains – du pain aux noix, du pain aux olives, du pain à l'oignon, mais aussi la baguette française qui est bien connue.

4.2.2.3 La Provence

Et le groupe de ces trois exceptions ferme le restaurant La Provence qui siège dans la rue « Křižíkovy sady ». Car c'est le seul restaurant en style français quelques questions ont été posées au manager de La Provence :

Votre restaurant est stylisé à la manière de Provence, pourquoi précisément la Provence ?

C'était l'idée de notre patronne qui a voyagé à travers toute la France et elle considère la Provence comme la région la plus intéressante, la plus variée et comme un territoire qui offre le plus grand nombre d'impulsions.

Comme c'est un restaurant français, est-ce qu'il y a quelqu'un dans votre personnel qui est originaire de la France ou d'un autre pays francophone ?

Non, mais nos deux cuisiniers ont passé un stage en France, en Bourgogne et un d'eux était même dans un restaurant étoilé de Michelin.

Sur votre site d'Internet vous offrez des cours culinaires pour le public, quelles en sont les conditions ?

On organise ces cours de temps en temps, vers la fin de l'année passée trois cours ont été réalisés. Pendant les cours, les clients ont la possibilité de se rencontrer et de coopérer avec Constantin L. Plesky. Il a

séjourné longtemps en France et il a beaucoup influencé notre restaurant en ce qui concerne le menu, mais aussi son style d'apparence à la « Provence ». Les cours se déroulent d'habitude dimanche. Ils sont planifiés pour un groupe de huit personnes qui cuisinent et aussi pour leurs conjoints. Il faut s'inscrire en avance. Un cours coûte mille deux cents couronnes et pour ce prix vous gagnez les ingrédients frais, la place pour cuisiner, la possibilité d'obtenir de nouvelles informations et surtout de passer une belle journée avec des gens qui aiment la gastronomie comme vous. Le jour est divisé en deux parties. On commence à cuisiner vers onze heures du matin. Les repas sont prêts à peu près en quatre heures d'après-midi et c'est la dégustation et la discussion qui suivent après. Comme les cours ne sont pas assez fréquents, on n'a pas de problème les remplir, bien au contraire, pendant le dernier cours à la fin du mois de mars, il y avait un homme qui a déjà participé au troisième cours.

Les prix sur votre menu sont assez élevés, n'avez-vous pas quelque problème avec le nombre de clients ?

Nos prix sont adaptés à la qualité d'aliments qui sont toujours frais, surtout si on parle des poissons ou des fruits de mer. On les achète au marché de fermier à Plzeň. Un autre fournisseur que nous utilisons est Dandeli qui est capable de couvrir complètement notre demande. Si on demande les framboises fraîches par exemple en janvier, on les recevra, mais le prix est convenable. Les aliments de base sont commandés chez Nowaco et Makro. Ce qui est intéressant c'est le fait qu'on possède un propre élevage d'agneaux à nous.

En ce qui concerne les clients, ceux qui venaient manger dans l'ancien restaurant Corso nous ont gardé la fidélité et d'autres arrivent. Malgré la crise économique, on prospère.

Vous attirez les clients aussi par une offre spéciale comme par exemple un menu d'asperge qui est annoncé pour la semaine suivante, est-ce que les menus extraordinaires font souvent la partie de votre offre et quels d'autres vous mentionneriez ?

En fait, un aliment typique appartient à chaque mois selon la saison d'année. En raison de mars froid de cette année, le menu d'asperge n'arrive qu'au début du mois d'avril. Après, les mois de mai et de juin c'est le tour des fraises. Au déclin d'été, des champions trouveront leur place sur notre menu et les mois d'automne sont désignés au gibier.

On prépare aussi les menus d'événement comme Noël, Pâques ou bien à la saison de vin rose de Provence ou de beaujolais.

À part des menus spéciaux, nos clients ont la possibilité de déguster des vins français de choix. Au cours d'une année, on organise quatre dégustations de vin en coopération avec Merlot d'Or¹⁵⁴. Et selon la tradition, en buvant du vin on mange des fromages donc les participants de la dégustation peuvent aussi goûter des fromages qui font la partie de notre menu ordinaire. On dispose toujours d'un brie, des fromages mûris en cendre, un fromage de chèvre et un fromage de type de roquefort.

Votre restaurant a l'esprit d'exclusivité et de luxe, il était toujours comme cela ?

Non. Notre restaurant se trouve sur cette place depuis quatre ans et l'ancien établissement Corso s'est transformé en La Provence à la fin d'été de l'année passée. Ce changement a été réalisé en raison de marketing, de se différencier d'autres restaurants et d'attirer de nouveaux clients. On a arrangé l'intérieur aussi même que l'extérieur. Il faut dire que cette place est peu défavorable, on lutte contre un handicap qui est né à cause de faillites d'anciens établissements sur cette

154 Il s'agit d'un fournisseur et un possesseur de boutique de vin de Plzeň.

adresse. Alors, beaucoup de gens ne viennent pas chez nous, car ils ont eu une mauvaise expérience avec l'ancien restaurant.

Il est vrai que notre style est spécifique et individuel, donc vous l'aimez ou le détestez, rien entre les deux. Ce qui est aussi originale, on sert des fois sur la vaisselle d'argent. Et donc on n'utilise pas la vaisselle d'argent souvent, car on désire que les clients se sentent bien chez nous.

Vous avez mentionné le handicap – qu'est-ce que vous faites pour s'en débarrasser ?

À part des événements que j'ai déjà précisé, on attire l'attention de gens aussi grâce à la terrasse extérieure, c'est agréable y être assis pendant les mois du printemps et d'été. Des fois, on fait un grillade sur la terrasse. À la fin d'été, on met notre restaurant à la disposition pour une présentation de mode. Et encore, on coopère avec le club Pantheon avec lequel on fait une remise l'un à l'autre.

Pour relever encore une fois le style français, est-ce que les Français sont déjà venus chez vous ? Quelles étaient leurs opinions ?

Oui, il est vrai que le nom de notre restaurant a attiré quelques Français. Ils ont bien mangé chez nous, mais ils ont constaté que c'était dommage que notre personnel ne parle pas français. Mais il faut dire qu'il y avait seulement deux visites française jusqu'au aujourd'hui, donc on ne planifie pas l'éducation du personnel dans ce domaine.

L'interview a été réalisée le 9 avril 2013 dans le restaurant La Provence. Petr Kovář nous a répondu avec plaisir à toutes les questions et il occupe le poste du manager de l'établissement, mais il travaille aussi comme sommelier, comme barman,... il fait tout ce qui est nécessaire.

4.2.3 Les menus en français à Plzeň

Un des objectifs de ce mémoire de bachelier est la recherche sur les menus en français à Plzeň. Nous nous sommes informés seulement dans les établissements qui se trouvent autour de centre du Plzeň et aussi dans les hôtels. Quatre-vingt-dix restaurants ont été contactés par un mail et par téléphone. La question était claire : « est-ce que vous avez votre menu traduit aussi en français ». On a reçu cinquante-huit réponses dont cinquante-cinq étaient négatives.

Un des restaurants de Plzeň qui n'a pas normalement son menu prêt pour les touristes francophones offre aux agences de voyages le menu en tchèque et c'est l'agence qui le traduit en français. Il s'agit de l'établissement « Na Spilce » qui se trouve dans le complexe de l'entreprise « Plzeňský Prazdroj a.s. ».

Ce qui est intéressant et aussi choquant, c'est l'existence seulement de deux menus rédigés en français à Plzeň. Un sur les deux était trouvé dans le restaurant « Jadran » où les Français peuvent lire l'offre de plats en leur langue maternelle. En parlant de cet établissement, on doit mentionner qu'il n'y avait pas de problème en coopération avec le personnel et d'obtenir leur menu par mail. Il est dommage que ce ne soit pas le cas du deuxième restaurant. Le menu en français à Plzeň numéro deux est à disposition dans l'hôtel Angelo, mais en raison du marketing et à la demande du chef cuisinier on ne l'a pas pu obtenir pour le comparer avec le premier même pas pour le lire.

En contactant les restaurants, on nous a répondu avec plusieurs excuses pour l'absence de menu en français. Par exemple, voici la justification de l'hôtel « Plzeň » : « il n'est pas nécessaire avoir les menus en français, car les Français parlent anglais ». Si on regarde les arguments ramassés au cours de notre travail, on trouve les opinions de ce genre ridicules.

Alors, les résultats de la recherche sont un peu triste, car si un Français prend déjà la décision de visiter la Capitale de la Culture

européenne de 2015, il aura peut-être la possibilité de rencontrer quelqu'un qui parle français grâce aux cours à l'Université ou à l'Alliance, mais il n'aura pas de chance dans des restaurants de trouver le menu en sa propre langue, sauf « Jadran » et « Angelo ».

5 CONCLUSION

Ce mémoire de bachelier décrit la gastronomie, surtout celle de la France et aussi celle de la République tchèque. Plusieurs sujets ont été examinés, ce sont la France en ce qui concerne sa richesse naturelle en liaison avec la nourriture, le style de la vie culinaire des Français, le menu et, spécialement, le français sur les menus des restaurants à Plzeň.

Tout d'abord, le plus grand pays de l'Union européenne est présenté du point de vue gastronomique. La France a beaucoup d'atouts par rapport aux autres pays européens et grâce à sa position géographique, il y a donc beaucoup de paysages différents. Et en raison de cette variabilité, dans chaque coin de pays du coq gaulois on peut trouver des produits d'une haute qualité et d'un goût inoubliable. Ce sont les raisons pour lesquelles la France attire autant de touristes. Ce pays et ses aliments typiques sont décrits dans le livre « Culinaria Francie, kulinární průvodce » qui nous a découvert les régions particulières, leurs habitants et leur travail consciencieux grâce auquel il est possible de goûter des fromages de la première qualité, de boire du vin plein de soleil et aussi de sentir les meilleurs parfums.

C'est aussi la vie gastronomique des Français qui donne de l'inspiration au reste du monde. Les Français passent beaucoup de temps dans la cuisine et même si on vit actuellement dans une époque pressée, ils consacrent leur temps à bien réfléchir à ce quels aliments acheter et à ce qu'ils vont cuisiner. La bible gastronomique vient aussi de ce pays occidental. Le Guide Michelin est attendu chaque année à travers toute la planète. Il s'agit d'un ouvrage plein de conseils où bien manger, où sont les meilleurs services etc. Depuis le début du 20^e siècle, il s'est transformé en icône sociale.

En parlant de la gastronomie française quelques produits typiques qui font une partie inséparable de la cuisine, ont été relevés. Leur sélection était strictement aléatoire.

En ce qui concerne le menu, nous avons décrit son évolution du Moyen Âge jusqu'à nos jours. La structure de repas se développait selon les événements historiques, par exemple des guerres, des pestes, mais aussi des explorations géographiques. À travers les époques historiques, on peut constater que la Bohême ne s'attardait pas par rapport à la France, parce que sur son territoire, il y avait des routes commerciales et donc les habitants de l'Europe centrale pouvaient aussi goûter presque tout ce qui était apparu sur le marché français et on a cette possibilité aussi aujourd'hui.

Les menus rédigés en français, c'est un grand sujet actuel à Plzeň. On peut y rencontrer les Français, les touristes, mais aussi ceux qui vivent dans la capitale de la Bohême de l'Ouest durablement. En plus la ville de Mons, à côté de Plzeň, est une des deux Capitales européennes de la Culture de 2015. Mons se trouve dans la partie francophone de la Belgique, alors les menus en français seront nécessaires à Plzeň.

C'est pourquoi à la fin de ce mémoire, nous relevons quelle est la situation des menus en français à Plzeň. Seulement deux menus rédigés en français ont été trouvés - dans les restaurants « Jadran » et « Angelo », mais d'autre part il y a aussi un établissement stylisé à la manière de Provence. Et donc les Français peuvent se sentir à Plzeň comme chez eux « à la maison » grâce à la possibilité de manger leurs repas typiques et de profiter comme cela de la beauté et l'hospitalité de Plzeň.

6 BIBLIOGRAPHIE

Monographies

BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha : Academia, 2011. 511 p. ISBN 978-80-200-1991-2.

DOMINÉ, André. *Culinaria Francie, kulinární průvodce*. Praha : Slovart, 2012. 468 p. ISBN 978-80-7391-651-0.

DOUŠA, Jaroslav. Plzeň hostitelkou císaře Rudolfa II. a jeho dvora v letech 1599-1600. In *Dobrou chuť, velkoměsto*. Ed. Jiří PEŠEK a kol. Praha : Scriptorium, 2007. 465 p. ISBN 978-80-200-1991-2.

HOLUB, Karel. *Umění gastronomie*. Praha : ARS Bohemica & Karel Holub, 2011. 491 p. ISBN 978-80-904283-1-7.

MAYLE, Peter. *Francouzské hodokvasy – Dobrodružství s nožem, vidličkou a vývrtkou*. Praha : Columbus, 2002. 230 p. ISBN 80-7249-133-4.

PEŠEK, Jiří. Dobrou chuť, velkoměsto. In *Dobrou chuť, velkoměsto*. Ed. Jiří PEŠEK a kol. Praha : Scriptorium, 2007. 465 p. ISBN 978-80-200-1991-2.

PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*. Paris : Arthème Fayard, 1991. 264 p. ISBN 2-213-02406-5.

PLATT, Poly. *Ils sont fous ces Français*. Paris : Bayard Éditions, 1997. 219 p. ISBN 2-227-067-36-5.

ROBITAILLE, Louis-Bernard. *Ces impossibles Français*. Paris : Gallimard, 2011. 398 p. ISBN 978-2-07-044003-0.

ROBUCHON, Joël. *Larousse gastronomique*. Paris : Larousse, 1997. 1215 p. ISBN 2-03-507300-6.

ROWLEY, Anthony. *À table !*. Paris : Gallimard, 1997. 160 p. ISBN 2-07-053271-2.

ŘÍHOVÁ, Milada. Jídlo a pití českých králů. In *Dobrou chuť, velkoměsto*. Ed. Jiří PEŠEK a kol. Praha : Scriptorium, 2007. 465 p. ISBN 978-80-200-1991-2.

Sources électroniques

Alliance française de Plzeň [en ligne]. [Consulté le 30 mars 2013].
Disponible sur : <http://www.alliancefrancaise.cz/plzen/-Kdo-jsme-.html>

Commission européenne – Culture [en ligne]. [Consulté le 30 mars 2013]. Disponible sur : http://ec.europa.eu/culture/our-programmes-and-actions/capitals/european-capitals-of-culture_fr.htm

iDnes.cz [en ligne]. [Consulté le 17 mars 2013].
Disponible sur : http://ekonomika.idnes.cz/michelinskou-hvezdu-ziskaly-dve-ceske-restaurace-alcron-a-degustation-1m6-/ekoakcie.aspx?c=A120314_100706_ekoakcie_fih

Le Mons 2015 [en ligne]. [Consulté le 30 mars 2013].
Disponible sur : <http://www.mons2015.eu/fr/mons-2015/capitale-europeenne-de-la-culture/>

Le site officiel de la France [en ligne]. [Consulté le 2 mars 2013].

Disponible sur : <http://www.france.fr/institutions-et-valeurs/la-france>

Rozhlas – Plzeň [en ligne]. [Consulté le 30 mars 2013]. Disponible sur :

http://www.rozhlas.cz/plzen/zpravodajstvi/_zprava/494361

Rozhlas – Plzeň [en ligne]. [Consulté le 30 mars 2013]. Disponible sur :

http://www.rozhlas.cz/mozaika/divadlo/_zprava/plzen-kandiduje-na-titul-evropske-hlavni-mesto-kultury-2015--745241

7 RÉSUMÉ EN FRANÇAIS

Ce mémoire porte sur « Le menu à la française et les menus français à Plzeň » et son objectif principal est d'écrire la gastronomie française, de la mettre en comparaison avec celle de la République tchèque et de d'écrire la situation des menus rédigées en français dans les établissements de Plzeň.

L'introduction de ce travail est suivi par trois grands chapitres qui sont encore divisés en sous chapitres. Dans le premier chapitre, la France et sa richesse naturelle sont décrites. Ensuite, on se concentre sur la vie gastronomique des Français, surtout sur le Guide Michelin et les produits typiques du pays gaulois.

Le deuxième chapitre présente le menu à la française. On y dépeint la gastronomie, son développement et les gens qui ont consacré leurs vies à la gastronomie. Après les menus historiques français et ceux de la Bohême sont présentés et on les compare. Ce part de ce mémoire est terminé par la poursuite de développement historique des menus qui est décrit jusqu'à nos jours.

Le dernier chapitre contient les arguments de la nécessité des menus en français qui sont suivis par la description de la situation à Plzeň en ce qui concerne les menus rédigés en français et aussi les résultats de la recherche qui rapportent au nombre de menus en français et aussi aux établissements français à Plzeň. Ce sont une boulangerie, un café-resto et un restaurant. Le travail est complété par deux annexes, deux images – la carte gastronomique de la France et le menu de la famille Auersperg de 1903.

8 RÉSUMÉ EN TCHÈQUE

Tématem této bakalářské práce je „Francouzské stolování a francouzština na jídelních lístcích v Plzni“ a jejím cílem je popsat francouzskou gastronomii, porovnat ji s českou gastronomií a popsat situaci francouzských jídelních lístků v Plzni.

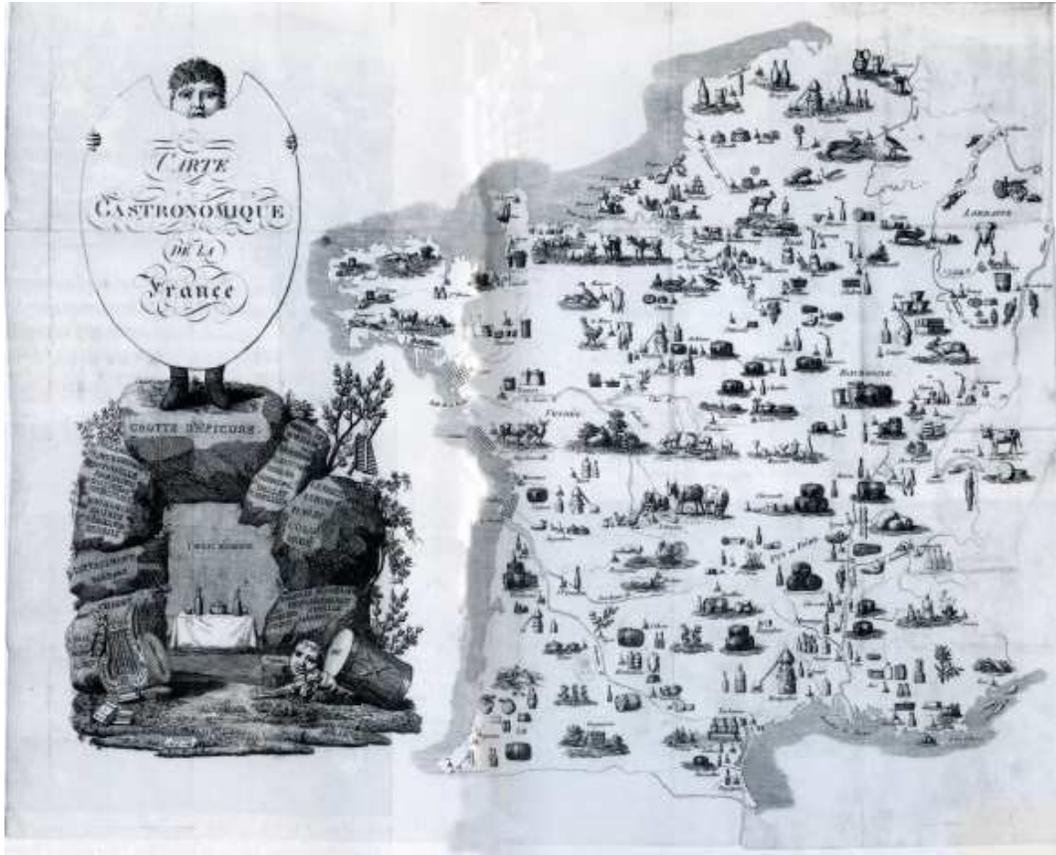
Po úvodu práce následují tři velké kapitoly, které jsou ještě rozděleny do jednotlivých podkapitol. První kapitola se věnuje Francii a jejímu přírodnímu bohatství. Dále pak popisuje francouzský přístup ke gastronomii, zejména pak Michelinova průvodce, typické nápoje a suroviny pro zemi galského kohouta.

Druhá kapitola blíže představuje francouzské menu. V její první části je popsána gastronomie, její historický vývoj a lidé, kteří jí zasvětili svůj život. V její druhé části je pak kapitola věnována jídelním lístkům, nejprve skladbě potravy v minulosti a poté vykresluje její vývoj až do dnešní doby.

Poslední kapitola obsahuje argumenty o potřebě francouzsky psaných jídelních lístků v Plzni, dále pak osvětluje situaci v západočeské metropoli, co se týče jídelních lístků ve francouzštině a nakonec přináší výsledky průzkumu týkajícího se počtu objevených menu určených pro frankofonní turisty a také počtu francouzských podniků v Plzni, kterými jsou jedna pekárna, jedno bistro a jedna restaurace. Práce je pak doplněna o obrazovou přílohu – gastronomickou mapu Francie a menu z roku 1903 připravené pro rodinu Auesperků.

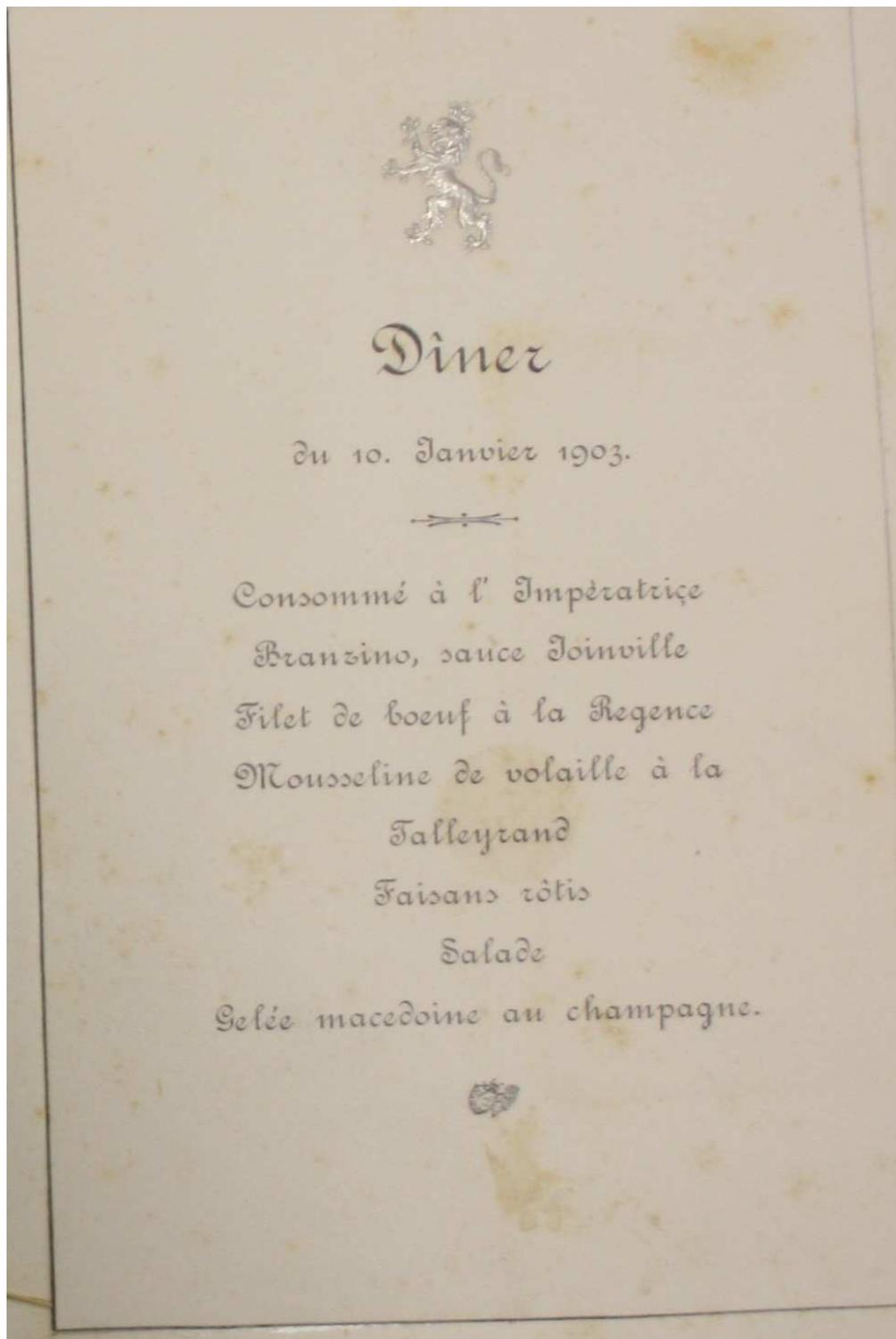
9 ANNEXES

Annexe 1 : La carte gastronomique de la France



Source: *In Situ – Revue des patrimoines*. Julia Csergo. [en ligne]. [Consulté le 10 avril 2013].

Disponible sur : <http://insitu.revues.org/722>

Anexe 2 : Le menu de la famille Auesperg

Source: Archiv Státního zámku Slatiňany