

# Les éléments de la cuisine française traditionnelle dans la restauration moderne

---

Rančić, Josip Ivoš

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:055966>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-23**



Repository / Repozitorij:

[Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management](#)



**SVEUČILIŠTE U RIJECI**  
**Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**  
**Preddiplomski sveučilišni studij**  
Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu  
Studijski smjer: Menadžment u hotelijerstvu

**Les éléments de la cuisine française traditionnelle dans la  
restauration moderne**

**Elementi tradicionalne francuske kuhinje u suvremenom  
ugostiteljstvu**

Travail de fin d'étude

Matiere:	<b>Francais Gastronomique</b>	Etudiant:	<b>Josip Ivoš RANČIĆ</b>
Prof.:	<b>dr.sc. Alenka ŠULJIĆ PETRC</b>	N° d'enreg:	<b>24838/19</b>

Opatija, mai 2023.



SVEUČILIŠTE U RIJECI UNIVERSITY OF RIJEKA  
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU  
FACULTY OF TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT  
OPATIJA, HRVATSKA CROATIA

## IZJAVA O AUTORSTVU RADA I O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG ZAVRŠNOG RADA

**Josip Ivoš Rančić**

(ime i prezime studenta)

**24838/19**

(matični broj studenta)

**Elementi tradicionalne francuske kuhinje u suvremenom ugostiteljstvu**

(naslov rada)

Izjavljujem da sam ovaj rad samostalno izradila/o, te da su svi dijelovi rada, nalazi ili ideje koje su u radu citirane ili se temelje na drugim izvorima, bilo da su u pitanju knjige, znanstveni ili stručni članci, Internet stranice, zakoni i sl. u radu jasno označeni kao takvi, te navedeni u popisu literature.

Izjavljujem da kao student–autor završnog rada, dozvoljavam Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci da ga trajno javno objavi i besplatno učini dostupnim javnosti u cjelovitom tekstu u mrežnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci.

U svrhu podržavanja otvorenog pristupa završnim radovima trajno objavljenim u javno dostupnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci, ovom izjavom dajem neisključivo imovinsko pravo iskorištavanja bez sadržajnog, vremenskog i prostornog mog završnog rada kao autorskog djela pod uvjetima *Creative Commons* licencije CC BY Imenovanje, prema opisu dostupnom na <http://creativecommons.org/licenses/>.

U Opatiji, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Potpis studenta

## Résumé

Cette étude examine l'importance et l'influence des cultures sur l'industrie hôtelière avec un accent particulier sur l'influence française. La France est réputée pour sa gastronomie, et sa cuisine est considérée comme l'une des plus importantes au monde, et au fil des chapitres, cet ouvrage vérifie cette hypothèse. L'art de préparer et de servir la nourriture a acquis sa forme actuelle en raison de l'influence des traditions anciennes et de l'héritage du Moyen Âge, et est devenu non seulement un repas, mais aussi un moyen de communication sociale. Au cours des XVIIe et XVIIIe siècles, cet artisanat a évolué vers ce que nous appelons aujourd'hui la "haute cuisine", et les pratiques utilisées sont alors devenues des techniques standard dans les restaurants du monde entier. Au fil du temps, la préparation complexe des plats de l'ère de la haute cuisine a été remplacée par une nouvelle cuisine innovante, marquant ainsi la "renaissance" de la cuisine française et le début de l'idéologie de la préparation simple de plats avec des ingrédients de la plus haute qualité. Contrairement à la nouvelle cuisine française, ces dernières années, il y a eu une influence croissante de la pratique nordique, mais malgré la popularité croissante de l'utilisation d'éléments nordiques, la pratique française continue d'être la principale, comme le montre une analyse des trois meilleurs restaurants du monde: *Geranium*, *Central* et *Disfrutar*. À travers l'importance historique de la France sur le développement de nombreuses cuisines et l'analyse des éléments individuels de l'assiette de la haute cuisine contemporaine, l'étude arrive à la conclusion définitive que si la cuisine française n'est qu'une partie des bases culinaires ou encore le principe directeur de la cuisine moderne et de la restauration.

Mots clés : cuisine ; influence; France

# Contenu

Introduction .....	1
1. Le développement de la cuisine .....	3
1.1. L'époque antique .....	3
1.2. Le Moyen-âge .....	5
1.3. L'Ère moderne .....	5
2. Le développement de la cuisine française .....	7
2.1 La haute cuisine .....	8
2.1.1. Auguste Escoffier .....	9
2.2. La nouvelle cuisine .....	10
2.2.1. Jacques Pépin .....	11
2.2.2. Thomas Keller .....	11
3. Les institutions culinaires .....	13
4. La mise en œuvre de la terminologie française dans l'hôtellerie .....	15
5. Le guide de Michelin .....	17
6. The World's 50's Best Restaurants .....	19
7. Les progrès de la restauration moderne .....	20
8. New Nordic Kitchen Manifesto .....	22
9. L'émergence de l'influence nordique dans la restauration moderne .....	23
9.1. Magnus Nilsson .....	24
9.2. Critique du <i>whitewashing</i> .....	25
10. L'analyse des influences culturelles .....	26
10.1. <i>Disfrutar</i> , Espagne .....	26
10.2. Central, Pérou .....	28
10.3. Geranium, Danemark .....	29
Conclusion .....	30
Références .....	31

## Introduction

La cuisine française a longtemps été considérée comme l'une des traditions culinaires les plus influentes et les plus importantes au monde. Les racines de cette cuisine remontent au Moyen Âge, où elle a commencé comme un type de régime simple et humble. Cependant, au fil du temps, il est devenu un art, avec un ensemble complexe de techniques et de saveurs que les chefs et les gourmands apprécient encore aujourd'hui. De nos jours, la cuisine française reste la base de la restauration moderne, en particulier dans les restaurants haut de gamme où elle est célébrée pour son raffinement, son élégance et son souci du détail. L'une des principales raisons pour lesquelles la cuisine française est restée si importante à l'époque moderne est son développement constant. Des débuts modestes et des plats comme le *coq au vin* et la *bouillabaisse* à la *haute cuisine d'Escoffier* et au-delà, la cuisine française a constamment repoussé les limites de ce qui est possible en cuisine. Elle est également conditionnée par un profond respect des ingrédients de qualité, des techniques précises et le désir de créer des plats non seulement savoureux, mais aussi agréables à l'œil.

Malgré son importance continue dans l'hôtellerie moderne, la cuisine française a également connu sa part de critiques et de controverses au fil des ans. Certains ont fait valoir qu'il est trop formel et chargé de mettre l'accent sur la présentation et la technique au détriment du goût et de l'innovation. D'autres ont critiqué la cuisine pour sa dépendance aux produits d'origine animale et son manque d'options végétariennes et végétaliennes. Cependant, de nombreux chefs et amateurs de cuisine considèrent toujours la cuisine française traditionnelle comme un élément essentiel de la culture culinaire moderne. Par exemple, les techniques et les compétences développées dans les cuisines françaises au cours des siècles continuent d'influencer les chefs du monde entier. Même si le chef ne prépare pas de cuisine « française », il utilise des techniques comme le braisage qui puisent leurs racines dans la cuisine française. Que vous ayez dîné confortablement dans des bistrotts ou dans des restaurants de qualité, vous êtes susceptible de rencontrer des plats et des techniques qui puisent leurs racines dans la tradition française.

De plus, il existe une certaine crédibilité et un certain prestige associés à la cuisine française, en particulier dans l'hôtellerie haut de gamme. Des chefs comme Alain Ducasse et Joel Robuchon ont utilisé les techniques françaises traditionnelles comme point de départ pour de nouveaux plats passionnants, incorporant des ingrédients du monde entier et repoussant les limites de ce qui est possible en cuisine. Tous ces facteurs contribuent à l'importance de

la cuisine française dans la restauration moderne. Cette étude examine la place et l'importance de la cuisine traditionnelle française après de nombreuses mutations et l'émergence de tendances qui ont oublié cette "cuisine de toutes les cuisines" au premier coup d'œil. À travers des sujets tels que son développement, le développement de la restauration elle-même, les tendances apparues au fil des ans et les acteurs importants de ce jeu de pays et de la compétition pour la plus grande influence possible au plus haut niveau de la cuisine et de la restauration, l'étude analysera si les jours de la cuisine traditionnelle française sont comptés.

# 1. Le développement de la cuisine

La cuisine, en tant qu'art de préparer et de servir des aliments, a une riche histoire qui remonte à des milliers d'années. Au fil du temps, différentes cultures ont développé des façons uniques de marquer leur culture et leurs traditions. Du feu et de la marmite aux cuisines modernes équipées de *Rotovap* et de *Thermomix*, la cuisine a évolué et s'est adaptée aux temps nouveaux. Au Moyen Âge, la cuisine est devenue une compétence appréciée des familles riches et l'aristocratie employait des chefs pour préparer les repas de leurs seigneurs. A la Renaissance, l'art culinaire gagne en notoriété et devient encore plus un art. Les chefs ont créé des plats complexes et somptueux qui ont été servis lors de banquets et d'occasions festives. À l'ère moderne, la cuisine s'est développée à l'échelle mondiale et la variété des aliments disponibles et des technologies de préparation des aliments a conduit au développement de nouveaux styles et tendances de cuisine.

Aujourd'hui, les meilleurs chefs explorent de nouvelles techniques, expérimentent des saveurs et des textures et utilisent des ingrédients uniques pour créer des plats qui sont également uniques, esthétiquement impressionnants et, bien sûr, délicieux. Bien que le développement culinaire soit souvent perçu uniquement comme un changement de saveurs et de portions, il s'agit en fait d'un processus plus large qui reflète les changements de société, de la culture et de la technologie. Pour cette raison, l'étude des arts culinaires nous donne non seulement un aperçu de l'histoire de la nourriture, mais aussi de l'évolution de la société et de la culture au fil des ans. Dans le but d'une compréhension plus facile mais d'un examen plus approfondi de ce développement, cette étude le divise en trois étapes.

## 1.1. L'époque antique

Le temps de l'Antiquité fait référence à la période de l'histoire ancienne qui comprend les civilisations de la Grèce et de Rome. L'une des caractéristiques qui caractérisent cette période est la tradition gastronomique développée. La cuisine des anciens Grecs et Romains « était influencée par les statuts culturels et sociaux individuels, qui déterminaient la disponibilité des ingrédients, la connaissance des techniques culinaires et la familiarité avec les routes commerciales » (Kaufman 2006, 24). L'une des caractéristiques les plus prononcées de la cuisine ancienne était l'accent mis sur les ingrédients frais, locaux et de saison, qui est à



nouveau considéré comme la norme. Les Grecs appréciaient la simplicité et les saveurs naturelles et utilisaient de l'huile d'olive, du miel et des herbes pour rehausser la saveur de leurs plats relativement primitifs. Certains des ingrédients les plus populaires de la cuisine grecque antique étaient le poisson, l'agneau, le porc, la volaille, les légumes, les fruits, les céréales et le fromage. Les anciennes épopées et poèmes qui ont survécu à cette époque notent que les anciens Grecs étaient également des adeptes dans l'utilisation du vin dans la cuisine, ainsi que dans leur engagement envers les repas et l'hospitalité en commun (Davidson 2014).

D'autre part, la cuisine romaine était plus sophistiquée que la cuisine grecque. Les Romains étaient connus pour leur amour des banquets somptueux, qui consistaient en une plus grande quantité de nourriture variée par rapport aux Grecs. Ils ont également introduit de nouveaux ingrédients et techniques culinaires dans la région méditerranéenne, tels que les pâtes, les épices et les mélanges qui ressemblent aux sauces d'aujourd'hui. L'un des plats romains les plus célèbres était la sauce *garum*, à base de poisson fermenté, qui connaît une renaissance dans la cuisine d'aujourd'hui.

Afin de mieux comprendre les traditions gastronomiques de l'Antiquité classique, on peut s'appuyer sur plusieurs sources. L'un des livres les plus influents sur la cuisine grecque antique est « *Deipnosophistae* », écrit par Athénée au 3ème siècle. Ce livre donne un aperçu de la culture culinaire grecque, y compris les recettes, les coutumes culinaires et l'importance sociale de la nourriture. Alors que pour la cuisine romaine, on peut se tourner vers le livre « *Apicius* » - une collection de recettes et de conseils de cuisine compilés au 4ème ou 5ème siècle. « *Apicius* » contient des instructions pour préparer des plats tels que des ragoûts, des soupes, des pâtisseries et des desserts, ainsi que des conseils sur la façon de conserver les aliments. La compréhension générale de la cuisine ancienne était « variée mais sophistiquée et profondément enracinée dans le contexte social et culturel de cette civilisation » (Brothwell et Brothwell 1998, 89). Les anciens Grecs et Romains appréciaient les ingrédients frais, les repas en commun et l'hospitalité, et ont développé un riche répertoire de plats et de saveurs qui ont influencé le développement de la cuisine méditerranéenne pendant des siècles.

## 1.2. Le Moyen-âge

Le Moyen Âge a été une période de grande importance pour les arts culinaires, marquée par l'émergence de nouvelles techniques de cuisson, d'ingrédients et de coutumes sociales qui influencent encore aujourd'hui la culture culinaire. L'un des développements les plus significatifs de la cuisine médiévale a été la découverte des épices et leur utilisation en cuisine. Les épices étaient très appréciées pour leurs propriétés médicinales et étaient utilisées pour aromatiser et conserver les aliments, ainsi que pour signifier la richesse et le statut.

Selon des sources historiques, les épices étaient si précieuses qu'elles étaient souvent enfermées dans des armoires ou des boîtes spéciales. Un autre développement important dans les arts culinaires du Moyen Âge a été l'introduction de nouvelles techniques de cuisson, telles que la cuisson au four ou encore l'ébullition. Ces techniques ont permis la préparation d'une plus large gamme de plats et ont ouvert la voie au développement de cuisines régionales dans toute l'Europe.

Outre l'utilisation d'épices et de nouvelles techniques de cuisson, le Moyen Âge a également vu l'essor de la restauration collective somptueuse et le développement des bonnes manières à table. Selon l'historien de l'alimentation Ken Albala, les repas en commun étaient un moyen d'afficher richesse et générosité, ainsi que de renforcer les relations sociales (Albala 2002). Les règles de table, telles que l'utilisation d'ustensiles et l'habitude de manger la bouche fermée, sont également devenues des paradigmes sociaux importants à cette époque.

## 1.3. L'Ère moderne

Les arts culinaires se sont considérablement développés de 1900 à nos jours, mettant en évidence des changements importants dans la culture alimentaire et sa technologie. Cette période a vu l'essor de la gastronomie, qui met l'accent sur la présentation artistique des aliments, en utilisant des ingrédients de haute qualité et des techniques de cuisson précises pour créer une expérience culinaire inoubliable qui se poursuit à ce jour (Kiple et Ornelas éd. 2000).

Un changement significatif dans les arts culinaires s'est produit dans les années 1960, lorsque les chefs ont commencé à expérimenter de nouvelles techniques, telles que *le sous vide* et le moléculaire. Ce type d'expérimentation a conduit à l'émergence de nouveaux styles culinaires et d'une cuisine *fusion*. La mondialisation de la culture alimentaire a également

influencé les arts culinaires, les chefs incorporant des saveurs et des techniques du monde entier dans leurs plats. Au cours des dernières années, la durabilité est devenue de plus en plus importante pour les chefs et les consommateurs eux-mêmes. Le mouvement de la ferme à la table, également connu sous le nom de cuisine du marché, qui met l'accent sur l'utilisation d'ingrédients locaux et disponibles en saison, est devenu populaire dans tous les restaurants. De plus, les chefs intègrent de plus en plus des options végétaliennes dans leurs menus pour accommoder les convives potentiels (Davidson 2014).

## 2. Le développement de la cuisine française

Les Français sont connus pour leur savoir-faire culinaire et leur cuisine est appréciée dans le monde entier pour ses saveurs distinctives, ses méthodes de préparation et son sens de la présentation. Comme cette étude l'a déjà mentionné, l'un des aspects les plus intéressants de la cuisine française est son lien fort avec la terre et les paysans. De nombreux plats de la cuisine française n'étaient au départ que des plats paysans, préparés avec des ingrédients simples et facilement disponibles (Brillat-Savarin 2011). Ces plats représentent parfaitement l'ingéniosité et la débrouille des Français qui devaient se contenter de ce que la terre offrait. L'un des plus anciens exemples de la cuisine paysanne française, qui est encore héritée de nombreuses recettes familiales, est le *pot-au-feu*. Ce plat traditionnel est préparé avec de la viande de bœuf, des légumes et des épices, et constitue la base de l'alimentation française depuis des siècles. Dans son livre de cuisine, Julia Child décrit le *pot-au-feu* comme "l'essence de la cuisine familiale française, autant une partie de la culture que la Tour Eiffel" (Child 1983, 216). Un autre plat paysan qui mérite d'être mentionné est le *cassoulet*, un ragoût de haricots blancs et de différents types de viande, comme le porc, l'agneau et les saucisses. Le plat est originaire du sud de la France et chaque village a sa propre version unique. Selon Paul Bocuse, l'un des chefs français les plus célèbres du XXe siècle, "le cassoulet est l'un de ces plats typiquement français qui est à la fois d'une rustique satisfaisante et d'une élégance suprême" (Bocuse 1977, 193).

Comme Paul Bocuse, une personne cruciale pour la cuisine française était Catherine de Médicis et sa « dot » du XVIe siècle. En tant que reine de France, mais d'origine italienne, elle a amené avec elle une équipe de chefs italiens qui ont introduit de nouvelles techniques et ingrédients dans la cuisine française. Elle était connue pour son amour des plats sucrés et on lui attribue l'introduction du dessert comme plat sur les menus français. Selon l'historienne Anna Willan, les cuisiniers de Catherine ont créé des desserts innovants tels que des tartes aux fruits, des glaces et de la meringue qui n'étaient jusqu'alors pas connus dans la cuisine française (Willan 2007).

Au fur et à mesure que la cuisine française se développait, elle a commencé à inclure des ingrédients de plus en plus sophistiqués. Au cours des XVIIe et XVIIIe siècles, la cuisine française est devenue incontournable et des plats comme le pâté de *foie gras* et le *coq au vin* sont devenus l'emblème de la haute cuisine française. La révolution de 1789 a eu un impact significatif sur la cuisine française car elle a entraîné une réduction de la consommation de viande et de produits laitiers dans la classe ouvrière. En conséquence, les affamés ont

commencé à expérimenter des plats à base de légumes, comme la *ratatouille* encore reconnue aujourd'hui.

Aux XIXe et XXe siècles, la cuisine française continue de se développer, et avec l'émergence du mouvement de la *nouvelle cuisine* dans les années 1970, une nouvelle phase de son développement est créée. Ce mouvement se caractérisait par une focalisation sur les ingrédients frais cultivés localement et une approche minimaliste de la cuisine, qui sera examinée plus en détail dans le reste de l'étude. Des chefs comme Alain Ducasse et Joël Robuchon sont devenus célèbres pour leurs méthodes nouvellement inventées qui différenciaient leur cuisine de l'ancienne saturée de sauces lourdes et d'herbes fanées.

## 2.1 La haute cuisine

La *haute cuisine* est un style de cuisine souvent associé aux restaurants haut de gamme et se caractérise par une préparation complexe, une présentation complexe des plats et l'utilisation d'ingrédients de haute qualité. L'un des premiers partisans de cette période était François Vatel, chef cuisinier au Château de Chantilly en France au milieu du XVIIe siècle (Child 1983). Vatel était connu pour ses festins somptueux et sa capacité à présenter les plats. A part lui, le chef Marie-Antoine Carême, qui a vécu en France à la fin du 18e et au début du 19e siècle, est souvent appelé le roi des chefs et le chef des rois, et son influence sur la cuisine française ne peut être surestimée (Chevallier 2018). Carême était connue pour ses créations culinaires complexes souvent ornées de décors compliqués et de sauces complexes.

Au XIXe siècle, l'essor de la restauration en France contribue à populariser la *haute cuisine*. Bon nombre des meilleurs chefs de l'époque ont ouvert leurs propres restaurants, où ils pouvaient montrer leurs compétences et attirer des clients fortunés (Root 1992). L'un de ces chefs était Auguste Escoffier, qui est considéré comme l'un des plus grands chefs de tous les temps, et dont il sera question plus tard dans la suite de cet ouvrage. Escoffier était connu pour sa capacité à simplifier des plats complexes sans sacrifier la saveur. Il est également considéré comme le créateur du système de *brigade de cuisine*, qui est encore utilisé dans de nombreuses cuisines aujourd'hui. Son objectif est d'accroître l'efficacité, le travail d'équipe et de maintenir la constance dans la qualité des aliments préparés. Il est destiné à offrir des opportunités de croissance et de développement de carrière au sein de la cuisine, car les chefs peuvent gravir les échelons hiérarchiques, des postes inférieurs aux postes supérieurs. Au XXe siècle, la *haute cuisine* continue de se développer (Escoffier 2009). Créant son propre "concours" - *nouvelle*

*cuisine* en réaction aux plats lourds et riches de la *haute cuisine* traditionnelle, il met l'accent sur la légèreté, la simplicité et l'utilisation d'ingrédients frais. La *nouvelle cuisine* a promu l'utilisation d'ingrédients de saison et une préparation simple pour obtenir le goût le plus naturel des aliments. Malgré la disparition progressive des techniques de *haute cuisine* dans la pratique, elle continue d'avoir une influence significative sur les cuisines du monde entier, car c'est cette cuisine qui a influencé de nombreuses autres cuisines, telles que l'italienne, l'espagnole et la japonaise, enrichissant ainsi la scène gastronomique mondiale.

### 2.1.1. Auguste Escoffier

Auguste Escoffier est une légende culinaire qui est généralement considérée comme l'une des figures les plus importantes dans le développement de la cuisine du monde et de la *haute cuisine*. Né en 1846, Escoffier débute sa carrière culinaire dans le restaurant de son oncle. Après avoir fait ses preuves en tant qu'ouvrier, il ouvre ses propres restaurants en France et en Angleterre, où il se fait connaître pour sa créativité sans précédent en cuisine (Escoffier 1996). Il a développé un système d'organisation hiérarchique qui a divisé la cuisine en stations, chacune avec ses propres tâches et responsabilités spécialisées. Ce système susmentionné, connu sous le nom de *brigade de cuisine*, est considéré comme l'une des inventions les plus importantes d'Escoffier. Escoffier était également responsable du développement de nombreuses techniques et méthodes utilisées dans la cuisine moderne. Il fut le premier à développer le concept des "sauces mères", qui sont à la base de nombreux plats français classiques. Ce nom désigne les sauces *béchamel*, *velouté*, *espagnole*, *tomate* et *hollandaise* et sert de base à de nombreuses recettes.

Une autre contribution importante apportée par Escoffier au monde culinaire est son travail sur la présentation des aliments. Il croyait que la façon dont la nourriture est présentée dans l'assiette est aussi importante que son goût. Il a introduit de nouvelles normes de service, comme la conception du lieu de travail du *maître d'hôtel* pour accueillir les clients. Il a également développé des techniques décoratives pour l'agencement des plats, comme la réalisation de fleurs et autres formes à partir de légumes, qui sont devenues populaires dans la haute cuisine, mais ont bien sûr disparu des assiettes d'aujourd'hui. Son héritage ne peut être ignoré et son importance pour la cuisine continue d'être reconnue dans le monde entier (James 2003). Ses innovations, techniques et recettes continuent de façonner la façon dont les aliments

sont préparés et servis dans le monde moderne, et son influence est visible dans de nombreuses cuisines, des restaurants haut de gamme aux ménages ordinaires.

## 2.2. La nouvelle cuisine

La *nouvelle cuisine* est un mouvement né au début des années 1970 pour mettre l'accent sur une nouvelle approche de la cuisine française. C'était une réponse aux plats lourds de la *haute cuisine* française traditionnelle qui avaient dominé la cuisine française pendant des siècles. Cette nouvelle approche de la cuisine mettait l'accent sur des ingrédients plus légers et plus frais, des techniques innovantes et une présentation minimaliste. Ce "renouveau" de la cuisine française a été mené par de jeunes chefs français, dont Michel Guérard, Alain Senderens et Paul Bocuse. Ces chefs ont voulu faire revivre la cuisine française en incorporant des éléments d'autres traditions culturelles, comme la cuisine japonaise et méditerranéenne. Leur objectif était de simplifier la cuisine française en célébrant les ingrédients eux-mêmes au lieu de techniques agressives et en réduisant l'utilisation de sauces et de crèmes lourdes (Bocuse 1987).

La *nouvelle cuisine* se caractérise par des principes clés. D'abord, on privilégie les ingrédients frais et de saison qui sont la principale caractéristique de l'idéologie de la *cuisine du marché*, dont le père était le chef Jacques Pépin. Les chefs ont utilisé les ingrédients les plus frais disponibles, souvent provenant des marchés locaux, et ont évité l'utilisation d'ingrédients surgelés ou en conserve. Deuxièmement, l'accent est mis sur la simplicité. Les plats étaient plus légers, tant en goût qu'en texture. Troisièmement, la *nouvelle cuisine* met fortement l'accent sur la technique. Les chefs ont commencé à utiliser des techniques de cuisson inédites, comme le *sous vide*. De plus, les chefs n'ont utilisé que des ingrédients de la plus haute qualité et n'ont jamais utilisé plus de trois saveurs dans un plat. Ils ont évité l'utilisation de sauces lourdes et ont plutôt utilisé des jus et des *vinaigrettes* naturels pour aromatiser les plats.

L'influence de la *nouvelle cuisine* peut être vue dans de nombreux restaurants à succès aujourd'hui. Voici quelques exemples de ces restaurants : *Eleven Madison Park* - Le restaurant de New York, sous la direction du chef Daniel Humm, a été nommé meilleur restaurant du monde selon les 50 meilleurs restaurants du monde en 2017. Un restaurant digne d'être mentionné qui s'inspire des principes de la *nouvelle cuisine* est *Osteria Francescana* sous la direction de Massimo Bottura, le meilleur restaurant du monde selon les 50 meilleurs restaurants du monde en 2018 et 2019. Et bien sûr, *The Fat Duck* du chef Heston Blumenthal, situé au Royaume-Uni, est un autre exemple de restaurant réussi animé par la vision de la

*nouvelle cuisine*. récompensé avec le même classement en 2005 et 2006. Au total, la nouvelle cuisine représente une avancée significative dans l'histoire de la cuisine française. Bien qu'elle ne soit plus aujourd'hui aussi révolutionnaire qu'elle l'était dans les années 1970, son influence est sans aucun doute une grande partie du développement de la gastronomie mondiale.

### 2.2.1. Jacques Pépin

Pépin était un adepte de l'utilisation d'ingrédients frais et de haute qualité dans sa cuisine et a souligné l'importance de techniques simples qui permettent à ces ingrédients de briller. Dans les années 1950, lorsque Pépin a déménagé aux États-Unis, il est devenu directeur de la recherche et du développement de la chaîne de restaurants Howard Johnson, où il a développé de nouvelles recettes et techniques qui ont contribué à révolutionner la cuisine américaine de fond en comble et aidé à fonder plusieurs écoles culinaires aux États-Unis. .en incluant l'Institut Culinaire Français et le Centre Culinaire International. (Pépin 2015). Ce chef français remarquable était responsable de la promotion de la cuisine du marché, un style culinaire qui, comme son nom l'indique, met l'accent sur l'utilisation d'ingrédients frais cultivés localement et facilement disponibles, c'est pourquoi cette approche durable qui est née en France dans les années 1970 est toujours présente dans la plupart des nouvelles tendances culinaires et faisait partie d'un groupe de chefs qui ont contribué à lancer le mouvement de la *nouvelle cuisine* en France. (Pépin 2015). À ce jour, il est l'auteur de livres de cuisine et d'émissions de télévision. Il a écrit de nombreux livres de cuisine tout au long de sa carrière, dont des classiques de la littérature culinaire française tels que *La Technique* et *La Méthode*, qui sont toujours des lectures essentielles pour les chefs professionnels et amateurs.

### 2.2.2. Thomas Keller

Ce chef d'origine américaine mérite une mention spéciale car il est à l'origine de la vulgarisation de la première cuisine française et donc de la *nouvelle cuisine* en tant que concept lui-même. L'approche culinaire de Keller est en grande partie le résultat de son expérience dans certains des plus prestigieux restaurants anciens du monde, notamment *La Rôtisserie* à Paris et *Maxime's* à Londres. Ces expériences, ainsi que son dévouement à l'excellence et sa passion pour la nourriture, ont fait de lui l'un des chefs les plus influents du monde de la *nouvelle cuisine*.



L'un de ses plats les plus célèbres est *Oysters and Pearls*, qui se compose d'huîtres, de boules de tapioca et de caviar. Le plat est un exemple parfait de l'approche de Keller à la *nouvelle cuisine*, respectant tous les principes établis qu'il a mis en œuvre sur son menu dès les premières années de popularité du mouvement. De même, l'utilisation de la pâte *malsouk* pour créer des cônes - la norme établie de la haute cuisine d'aujourd'hui pour *l'amuse-bouche*, est également son crédit du siècle dernier (Keller 1999). L'importance de ce chef américain dans le mouvement français est cruciale, au vu des résultats actuels de ce renouveau. Ses restaurants, dont *The French Laundry* en Californie et *Per Se* à New York, sont largement considérés parmi les meilleurs au monde.

En plus de son travail de chef, Keller était également un auteur prolifique de livres de cuisine. Ses livres, dont *The French Laundry Cookbook* (1999) et *Ad Hoc at Home* (2009), sont considérés comme certains des textes culinaires les plus importants de notre époque et des sources de l'œuvre elle-même. Remplies des recettes innovantes de Keller et de ses connaissances sur le monde de la *nouvelle cuisine*, elles ont inspiré d'innombrables chefs et cuisiniers à domicile dans le monde entier. La contribution de Thomas Keller à la *nouvelle cuisine* ne peut vraiment pas être surestimée.

### 3. Les institutions culinaires

Les institutions culinaires sont des écoles populaires dans le monde entier qui ont pour but d'éduquer et de former des chefs. Malgré sa popularité aujourd'hui, cette tendance existe depuis la Grèce antique, où l'éducation culinaire était valorisée et la cuisine était considérée comme une forme d'art. Le philosophe Aristote a écrit sur l'importance de l'alimentation et de la nutrition dans son œuvre (Aristote, Chapitre 5), tandis qu'en Chine, ce type d'éducation est mentionné dès la dynastie Zhou (1046-256 av. J.-C.), où la cuisine était considérée comme une forme d'accueil et de respect des hôtes. Les Chinois ont développé un système culinaire sophistiqué qui comprenait les principes d'équilibre, d'harmonie et de nutrition, qui sont encore présents dans cette culture aujourd'hui (Toussaint-Samat 1992). L'histoire de l'éducation culinaire est profondément enracinée dans les traditions et les cultures des civilisations anciennes, qui ont contribué au développement et à l'évolution de l'éducation culinaire dans le monde, mais outre la Grèce et la Chine, la culture la plus répandue dans les programmes des écoles culinaires est certainement le français.

Les techniques et traditions françaises sont à la base d'une telle industrie depuis des siècles à tel point que le standard de l'institution culinaire est précisément l'institution culinaire française. L'influence de l'éducation culinaire française est évidente dans des institutions telles que *Le Cordon Bleu* et même des écoles qui ne sont pas établies à l'intérieur des frontières françaises telles que le Centre Culinaire International (ICC), l'Institut Culinaire Français (FCI) ou l'Institut Culinaire d'Amérique (CIA). Prenant comme exemple le programme d'études de l'International Culinary Center (ICC), maintenant connu sous le nom d'Institute of Culinary Education (ICE), où les étudiants apprennent à préparer des plats tels que le *coq au vin*, la *bouillabaisse* et la *ratatouille* et apprennent à aborder la cuisine avec un Français un sentiment qui apprécie la précision et la discipline. La raison en est que l'école a été fondée par Dorothy Cann Hamilton qui a étudié au *Cordon Bleu* à Paris. En conséquence, le programme ICC met fortement l'accent sur les techniques françaises classiques telles que la friture, le braisage et la fabrication de sauces. Bien sûr, les conférences incluent des éléments d'autres cultures culinaires, ce qui reflète l'influence croissante de la cuisine mondiale sur l'industrie. Par exemple, l'école propose des cours de cuisine asiatique, où les élèves apprennent à préparer des plats tels que des *sushis*, des *dim sum* et des *pad thai* mais en revenant en France. Tout comme d'autres institutions de ce type, elles se concentrent également sur l'utilisation d'ingrédients locaux et de sauces légères, résultat du mouvement de *nouvelle cuisine* mentionné (ICE, 2023).

Et bien que ce type d'éducation culinaire soit devenu de plus en plus populaire ces dernières années, certains chefs soutiennent que l'expérience réelle de travailler dans un restaurant est tout aussi importante, sinon plus, que de fréquenter ces institutions. Chef exécutif et propriétaire de plusieurs restaurants à New York, Daniel Boulud, a déclaré: « Je dis toujours que la cuisine est un métier et comme tout métier, il faut le pratiquer. Rien ne remplace une expérience de travail en cuisine. L'école culinaire peut fournir les bases, mais il faut travailler en cuisine pour comprendre comment exécuter réellement les recettes et comment gérer les pressions de l'environnement dans la cuisine » (Mariani, 2018). Basé sur l'exemple de l'ICE, voir l'influence de différentes cultures à travers le monde mais en outre reconnaître généralement le cours sur À ICE et dans d'autres écoles à travers le monde, c'est précisément cela avec des fondations françaises. Les institutions culinaires ont considérablement évolué au fil des ans et continuent de fournir une éducation précieuse, et bien que les fréquenter ne soit pas la seule voie vers une carrière culinaire réussie, cela peut fournir une base solide aux chefs en herbe.

## 4. La mise en œuvre de la terminologie française dans l'hôtellerie

La cuisine française a eu un impact significatif sur le monde culinaire et la langue française est largement utilisée dans les cuisines du monde entier. Bien sûr, la raison évidente est également correcte, à savoir que de nombreuses techniques, ingrédients et plats de la cuisine moderne ont leurs racines dans la cuisine française. Les termes français sont utilisés dans les cuisines pour décrire diverses tâches, techniques et ingrédients, en voici quelques-uns parmi les innombrables du vocabulaire des chefs, principalement de la haute cuisine.

L'un des termes culinaires français les plus importants est la *mise en place*, qui fait référence à la préparation et à l'organisation des ingrédients avant la cuisson. Ce terme couvre un large éventail de tâches, du hachage des légumes à la mesure des ingrédients, et est essentiel au bon fonctionnement de toute cuisine. Un autre terme français qui est important est *nappe*, qui fait référence à l'épaisseur et à la texture d'une sauce ou d'un autre liquide. Ce terme est souvent utilisé dans la cuisson des œufs pour décrire la texture souhaitée d'un œuf à la coque. Dans la préparation de gâteaux et de desserts, le terme *nappage* est utilisé pour décrire une fine couche brillante appliquée sur un gâteau ou un dessert. La tradition de dire « *Oui, chef* » en cuisine est l'une des phrases les plus importantes, sinon la plus importante. Ce terme est utilisé dans le vrai sens du mot, similaire à "A vos ordres, capitaine" pour montrer du respect au chef de cuisine et accuser réception d'une instruction verbale. Le terme suivant est « *julienne* » et il est utilisé pour décrire la méthode de hachage des légumes en fines lanières oblongues. « *Bain marie* » est un terme français qui fait référence à la méthode de cuisson des aliments dans un bain-marie. Un terme moins connu est le terme « *bisque* », qui est une soupe de fruits de mer crémeuse souvent servie dans les restaurants français. Le « *mirepoix* » désigne le *soffrito* italien ou un mélange de céleri, de carottes et d'oignons qui est à la base de nombreux plats de toute culture. La *chiffonnade* est une technique consistant à hacher des herbes fraîches comme une cigarette et le *bouquet garni* est un mélange d'herbes liées avec du fil. Le *confit* est un terme qui désigne la méthode de préparation de la viande dans sa propre graisse, utilisée depuis une centaine d'années pour prolonger la durée de conservation de la viande.

Le *consommé* est une soupe claire à base de bouillon de bœuf ou de poulet et est souvent servie en apéritif, précédée d'un *amuse-bouche* - une petite portion de nourriture qui est souvent servie pour "réchauffer" les invités. Le *vol au vent* est un plat français composé d'une croûte de pâte feuilletée remplie de viande, de poisson, de légumes ou d'autres ingrédients, tandis qu'une *terrine* est généralement préparée à partir d'un mélange de viande hachée, de poisson ou de

légumes, qui est ensuite cuit au four dans un forme spéciale pour les terrines et servie froide. Aussi, les pièces de viande telles que le *filet mignon* et *l'entrecôte* sont des concepts universellement reconnus d'origine française. Les options d'accompagnement de pommes de terre sont également saturées de termes français comme « *pommes maxim* ou *pommes anna* ». Et avec de nombreux desserts comme le *soufflé*, un *coulis* était servi aux convives, présenté uniquement sous forme de coulis de fruits.

La dernière expression la plus importante est *comme il faut*. Dans de nombreuses cuisines axées sur la cohérence, la procédure est si détaillée qu'à la fin, cette phrase même est utilisée avec la température et la couleur souhaitées comme objectif. Cette expression est utilisée comme terme de normes. Bien qu'il soit d'origine française, il est utilisé dans les cuisines de presque toutes les régions de langue (Saulnier 1960).

## 5. Le guide de Michelin

Le Guide Michelin est l'un des guides de restaurants les plus prestigieux au monde, connu pour son système de notation rigoureux et son influence sur l'industrie culinaire mondiale. Il est né en France en 1900 lorsque la société Michelin a commencé à publier un guide pour aider les conducteurs à naviguer sur les routes du pays. Le guide a évolué au fil du temps pour inclure des recommandations d'hôtels et de restaurants, en mettant l'accent sur la gastronomie. Le guide Michelin utilise un système de classement par étoiles pour noter les restaurants : une étoile indique un très bon restaurant qui vaut le détour, deux étoiles indiquent une excellente cuisine si vous êtes à proximité et trois étoiles indiquent une cuisine exceptionnelle. Les critères pour recevoir des étoiles sont basés sur une variété de facteurs, y compris la qualité des ingrédients, la compétence du chef et le caractère unique du plat. Une équipe d'inspecteurs anonymes visite chaque restaurant plusieurs fois sur une période de quelques années pour évaluer ces facteurs et déterminer la note du restaurant. Le guide Michelin a été un facteur important dans le développement de la cuisine française, en particulier au XXe siècle. L'accent mis sur la technique, la présentation et l'innovation a contribué à élever la cuisine française à son statut actuel de l'une des cuisines les plus respectées au monde (Guide Michelin 2023). Au début du guide, les chefs français étaient souvent les seuls à recevoir des étoiles. Cependant, à mesure que le guide s'est élargi pour inclure des restaurants dans d'autres pays, il a reconnu les réalisations de chefs de différentes cultures. Malgré sa portée mondiale, le Guide Michelin reste étroitement associé à la cuisine française, et bon nombre des restaurants les mieux notés au monde sont situés en France. Cette connexion reflète l'origine du guide et l'importance continue de la cuisine française dans le monde culinaire.

L'une des caractéristiques les plus importantes du guide Michelin est son incorruptibilité et l'anonymat des inspecteurs. Les inspecteurs du guide Michelin sont des chefs et des restaurateurs professionnels, qui visitent les restaurants de manière anonyme pour avoir un aperçu honnête de la qualité de la nourriture et du service. Cette impartialité et cet anonymat garantissent que les restaurants ne peuvent pas acheter leurs notes ou avoir une quelconque influence sur la note. Mais le guide Michelin n'est pas sans polémique, notamment en ce qui concerne les critères d'obtention des étoiles. Certains critiques estiment que la cuisine française traditionnelle est mise en valeur et que les autres cultures ne sont pas suffisamment appréciées (Creery 2020). On a également le sentiment que l'accent mis sur la technique et la présentation s'impose parfois sur le goût des aliments, tandis que d'autres facteurs importants tels que

l'ambiance du restaurant et le service sont négligés. Malgré les critiques, le guide Michelin reste l'un des guides gastronomiques les plus respectés au monde, avec un impact majeur sur l'industrie culinaire et la réputation des restaurants. Gagner des étoiles peut entraîner une augmentation considérable des visites et des revenus d'un restaurant, et de nombreux chefs estiment que gagner des étoiles est la plus haute reconnaissance qu'ils puissent recevoir dans le monde culinaire.

## 6. The World's 50's Best Restaurants

Ce classement est établi chaque année par un panel de plus d'un millier d'experts de l'hôtellerie. Publiée pour la première fois en 2002, la liste est rapidement devenue l'une des récompenses les plus prestigieuses, attirant l'attention et l'intérêt des amateurs de cuisine du monde entier. La liste est compilée à l'aide d'un système de points complexe qui prend en compte une variété de facteurs, y compris la qualité de la nourriture, l'ambiance du restaurant, le niveau de service et l'expérience culinaire globale. Chaque membre du conseil est chargé de sélectionner dix restaurants, qui sont ensuite additionnés pour déterminer le classement final (*The World's 50 Best Restaurant*, 2023). Le résultat de cet ajout est devenu victime de controverses au fil du temps. Les critiques soutiennent que le système est subjectif et sujet aux préjugés, car il est basé sur les opinions d'un groupe d'experts relativement restreint. D'autres soutiennent que le système est trop complexe, avec des critères différents qui sont évalués différemment, ce qui peut conduire à des résultats inégaux d'une année à l'autre. Malgré ces critiques, le *World's 50 Best Restaurants* reste une liste culinaire extrêmement influente.

La prochaine critique vocale est le manque de variété. Les critiques soutiennent que la liste est fortement biaisée en faveur des restaurants européens et nord-américains, avec très peu de restaurants d'Afrique, d'Asie ou d'Amérique du Sud dans le top 50, ce qui conduit certains à remettre en question la légitimité de la liste (Rosner 2018). En réponse à ces critiques, le conseil a pris des mesures pour accroître la diversité de la liste, notamment des prix spéciaux pour les restaurants hors d'Europe et d'Amérique du Nord, ainsi que l'introduction d'un nouveau critère pour juger de la valeur culturelle de chaque restaurant (Hayler 2019). Malgré ces changements, la liste continue de faire l'objet de critiques pour sa subjectivité et son manque de transparence. Certains soutiennent qu'il est difficile de comprendre comment le jury a choisi certains restaurants et quels critères ont été déterminants pour décider de leur position sur la liste. Cependant, cette liste reste l'un des classements les plus influents du secteur de l'alimentation et des boissons, de nombreux restaurants se battant toujours pour leur place sur la liste chaque année.



## 7. Les progrès de la restauration moderne

L'industrie hôtelière a connu une révolution dans le secteur de l'alimentation et des boissons avec l'introduction d'appareils modernes tels que le *Pacojet*, le vide, les thermomètres infrarouges, etc. Ces innovations technologiques ont amélioré l'efficacité, la précision et la créativité et ont abouti à des plats plus sophistiqués et à des expériences culinaires uniques. L'un des appareils de cuisine qui a amélioré le travail dans la cuisine est le *Pacojet*. Cette machine a transformé l'industrie culinaire en permettant aux chefs de créer des textures veloutées sans compter sur l'alcool ou la léchithine pour empêcher la cristallisation (Myhrvold, Young et Bilet 2011).

Le dispositif sous vide, d'autre part, a rendu la cuisson plus facile et plus précise et cohérente, permettant aux chefs de "cuire" les aliments pendant de plus longues périodes sans compromettre la saveur et la texture grâce à la cuisson *sous vide* susmentionnée ainsi qu'à l'extraction de l'air des gels et sirops pour une texture plus onctueuse et une marinade plus rapide (Myhrvold, Young et Bilet 2011).

Les solutions de *sphérification* ont également révolutionné le monde culinaire, offrant aux chefs une infinité de possibilités pour créer des perles comestibles et du caviar aux saveurs différentes.

De plus, le *lyophilisateur* est devenu un appareil nécessaire dans de nombreuses cuisines, permettant aux chefs de sécher les aliments sans sacrifier la couleur et le goût. Cet appareil a trouvé sa place avant le plan de travail dans la cuisine dans la préparation des repas des astronautes.

Le *Thermomix* combine les fonctionnalités d'un mixeur, d'un robot culinaire et d'une cuisinière dans un seul appareil. Il permet aux chefs de cuisiner et de mouliner des ingrédients dans un seul appareil, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Les thermomètres infrarouges permettent aux cuisiniers de mesurer la température sans entrer en contact avec les aliments, et le *Rotovap* est utilisé pour distiller des liquides sous pression réduite, ce qui permet aux cuisiniers de créer des arômes et des saveurs concentrés qui ne pourraient pas être obtenus autrement (Myhrvold, Young et Bilet 2011).

En plus du département des aliments et boissons, la technologie a joué un rôle important dans d'autres secteurs de l'hôtellerie, tels que le secteur de l'hébergement. Par exemple, l'utilisation d'un système de réservation en ligne a permis aux clients de faire et de gérer beaucoup plus facilement leurs réservations. Les applications mobiles sont également devenues

de plus en plus populaires, permettant aux clients d'accéder aux services et aux informations de l'hôtel directement depuis leur téléphone portable. Les hôtels utilisent également désormais des capteurs pour suivre le comportement et les préférences des clients, ce qui leur permet de fournir des services et des équipements personnalisés. Les »smartrooms « (eng : chambres dites « intelligentes »), qui permettent aux clients de tout contrôler, de l'éclairage à la température et au service d'étage d'une seule touche, deviennent désormais de plus en plus populaires.

## 8. New Nordic Kitchen Manifesto

Ce manifeste, moins populaire, marque un nouveau départ pour la cuisine nordique et contient des principes inédits respectant la culture culinaire nordique. Malgré sa faible reconnaissance publique, elle a toujours eu un impact significatif sur le monde de l'alimentation depuis sa création en 2004 et a inspiré de nombreux chefs et restaurants à adopter des méthodes similaires. Les auteurs du manifeste sont un groupe de chefs et d'auteurs de livres de cuisine dirigé par Claus Meyer et René Redzepi, propriétaire du restaurant de renommée mondiale *Noma*, qui a officiellement fermé ses portes cette année (2023).

Tous les principes énoncés dans le manifeste visent à utiliser des ingrédients de saison et à promouvoir les cultures alimentaires nordiques traditionnelles avec une touche moderne. Le manifeste nordique souligne également l'importance de la durabilité et des habitudes éthiques dans les achats et les affaires elles-mêmes, telles que la réduction du gaspillage alimentaire et la promotion du bien-être animal. L'un de ses principes clés est l'utilisation d'ingrédients locaux. Les auteurs du manifeste estiment que l'utilisation d'ingrédients locaux est essentielle pour créer un système alimentaire durable et sain. En utilisant des ingrédients locaux, les chefs peuvent réduire leur empreinte de carbone et soutenir les producteurs locaux. Le but ultime du manifeste est de promouvoir la culture alimentaire traditionnelle du Nord. Les auteurs estiment que la région du nord possède une riche tradition culinaire qui est largement négligée dans la cuisine mondiale. En promouvant les plats et techniques nordiques traditionnels, les auteurs du manifeste cherchent à préserver et à célébrer leur patrimoine culturel (Meyer et al. 2004).

L'un des exemples les plus évidents de l'influence du manifeste est le restaurant *Noma*, qui appartient à l'un des auteurs du manifeste, René Redzepi. *Noma* est largement reconnu comme l'un des restaurants les plus influents au monde et est crédité d'avoir popularisé ce manifeste. Le restaurant est également reconnu pour son engagement susmentionné envers la durabilité, comme l'utilisation de plantes sauvages et l'utilisation d'animaux entiers dans ses menus (Meyer et al. 2004).

Depuis sa création en 2004, de nombreux chefs et restaurants ont adopté des principes et une idéologie similaires. Le manifeste a contribué à sensibiliser à l'importance de la durabilité et des pratiques éthiques dans l'industrie hôtelière, et a encouragé de nombreuses personnes à être plus conscientes de leurs choix alimentaires chez elles. Dans l'ensemble, le *New Nordic Kitchen Manifesto* est la preuve qu'un groupe d'individus passionnés peut complètement changer le monde de la nourriture.

## 9. L'émergence de l'influence nordique dans la restauration moderne

Après l'apparition du manifeste susmentionné, les restaurants nordiques ont perfectionné leurs offres et ont choqué le monde avec leur succès. Bien sûr, peu de temps après, toute l'industrie de la restauration, dans le but de maintenir sa compétitivité et de suivre les tendances, a commencé à intégrer des éléments nordiques dans ses menus. De la plus grande apparition d'ingrédients fermentés, en passant par l'utilisation d'herbes sauvages jusque-là inaperçues et même jusqu'aux accompagnements eux-mêmes, qui au fil des années, à l'exemple des restaurants *Noma* et *Geranium*, ont commencé à saturer leur offre avec des thés et des jus complètement fermentés, a remplacé l'accompagnement de vin, autrefois standard (Bang 2018).

Même le sentiment même du restaurant et son ambiance ont commencé à créer une influence nordique évidente dans de nombreux restaurants. Par exemple, dans le célèbre restaurant *Noma* à Copenhague, l'intérieur présente des éléments en bois naturel et en pierre. L'utilisation de ces matériaux naturels crée une atmosphère rustique et chaleureuse qui complète l'accent mis par le restaurant sur les ingrédients locaux. Le même style apparaît quelques années plus tard dans le restaurant isolé *Aniar* de la ville de Galway, dans l'ouest de l'Irlande (McMahon 2020). De la même manière, après le grand succès du restaurant *Frantzen* à Stockholm, le restaurant *Aimsir* dans l'arrière-pays de Dublin ainsi que le restaurant *Lignum* en dehors de la ville de Loughre s'inspirent de leur direction décorative. Bien sûr, ces phénomènes ne se limitent pas à la Manche. Le restaurant barcelonais *ABaC* partage un style avec le *Geranium* déjà mentionné, tandis qu'*Asador Etxebarri* montre des éléments du restaurant nordique *Fäviken*, désormais fermé mais toujours important. Le *Steirereck* autrichien ne fait pas exception, et d'innombrables autres restaurants ne figurent pas sur la respectable liste des *50 Best*.

Pour survivre sur le marché, les restaurants doivent suivre les tendances et nous sommes actuellement dans une période qui, comme on peut le voir, est dominée par une nouvelle tendance venue du nord. Une autre façon dont l'influence nordique apparaît dans les menus des restaurants est l'utilisation d'ingrédients sauvages et locaux, qui est maintenant considérée comme la norme de la haute cuisine dans le monde. De même, les techniques scandinaves telles que le fumage, le séchage et le marinage sont devenues populaires dans les restaurants, ajoutant de la profondeur de saveur aux techniques de cuisson et de cuisson autrement établies. La popularisation des éléments scandinaves dans les restaurants a eu un impact significatif sur

l'expérience des repas étoilés Michelin en raison de l'utilisation de bactéries, de champignons et d'un changement dans l'approche de la cuisine comme s'il s'agissait d'un laboratoire. La mise en œuvre de divers organismes vivants inspirés de la culture asiatique et mis en œuvre dans les menus nordiques est l'une des caractéristiques non écrites de la cuisine nordique moderne.

L'émergence de l'influence nordique dans les restaurants est également alimentée par l'intérêt croissant pour la culture et le mode de vie nordiques. Les pays nordiques se classent régulièrement en tête des mesures du bonheur, de la qualité de vie et de l'égalité sociale, et de nombreuses personnes dans le monde sont attirées par ces valeurs. En incorporant des éléments de style et de cuisine nordiques dans leurs restaurants, les chefs et les restaurateurs ne perdent pas leur intégrité mais peuvent profiter de cet intérêt et attirer un plus large éventail de personnes. Alors que la popularité de la cuisine et du design nordiques continue de croître, il est probable que nous verrons encore plus de restaurants intégrer ces éléments dans leurs menus et leur décor. (Numbéo 2023).

## **9.1. Magnus Nilsson**

L'influence de ce chef suédois sur la cuisine nordique et sa popularité est exceptionnelle. Au début des années 2000, la cuisine nordique était relativement inconnue, mais Nilsson a contribué à mettre la cuisine nordique sur la carte du monde en promouvant des méthodes de cuisson traditionnelles et des plats innovants. L'une des principales caractéristiques du style culinaire de Nilsson est l'utilisation de la fermentation et l'accent mis sur la texture (Mathieson 2015).

Malgré l'accent mis sur la cuisine nordique, Nilsson s'inspire également de la cuisine japonaise. Il est particulièrement attiré par l'utilisation du *miso* et du *koji*, qui ont une longue histoire dans la cuisine japonaise. Afin de présenter ses idées au public, il a ouvert le restaurant *Fäviken* en 2008 avec seulement 16 couverts (Nilsson, 2015). En 2012, Nilsson a publié le livre éponyme *Fäviken* documentant ses expériences de gestion de restaurant qui ont établi sa réputation comme l'un des chefs les plus innovants et les plus influents de cette génération (Nilsson, 2012).

## 9.2. Critique du *whitewashing*

Le phénomène de « whitewashing » ou *blanchiment* des cultures asiatiques dans les restaurants devient de plus en plus controversé parmi les critiques et les gourmands. Cette tendance consiste à s'approprier les techniques et les ingrédients de la cuisine asiatique sans respecter le contexte culturel dont ils sont issus. En séparant ces pratiques de leurs racines culturelles, elles deviennent de simples marchandises que les chefs peuvent utiliser sans aucun respect pour la signification culturelle qui leur appartient. De plus, cela perpétue l'idée que les cultures asiatiques sont inférieures aux cultures occidentales (The Guardian Editorial 2018). En mettant en œuvre des techniques et des ingrédients asiatiques et en les utilisant pour créer des plats de haute cuisine, les chefs suggèrent que ces pratiques ne sont utiles que lorsqu'elles sont intégrées à la culture occidentale.

Un autre problème important de cette tendance est l'exploitation économique de la culture asiatique. La cuisine nordique en particulier a été largement critiquée pour s'être approprié des techniques et des ingrédients asiatiques sans reconnaître leur contexte culturel. Bien que le mouvement culinaire nordique soit internationalement reconnu pour son accent sur les ingrédients locaux, il comprend également des techniques telles que l'utilisation du *miso* ou des algues, qui ont de fortes racines dans les cultures asiatiques. La fermentation avec des spores de *koji*, par exemple, est un élément indispensable de la cuisine asiatique depuis des milliers d'années et a une signification culturelle profonde, mais d'abord les restaurants nordiques et maintenant de nombreux restaurants du monde présentent ces produits comme leurs propres créations (Khong 2017).

Le « blanchiment » de la gastronomie asiatique implique souvent la simplification des plats asiatiques pour les rendre familiers au public occidental. Ainsi, de tels restaurants non seulement effacent l'origine culturelle de ces plats, mais privent également les clients d'une expérience complète et authentique de la cuisine asiatique. En reconnaissant le contexte culturel des pratiques culinaires, les chefs et les gourmands peuvent célébrer la riche diversité des traditions culturelles et honorer les contributions de toutes les cultures au monde de la gastronomie.

## 10. L'analyse des influences culturelles

Dans cette analyse, l'accent est mis sur un aspect différent des établissements de restauration, à savoir la présence d'influences culturelles dans l'offre de haute cuisine. La nourriture est depuis longtemps devenue un moyen de célébrer l'identité culturelle et, dans un monde de plus en plus globalisé, l'ouvrage examine la place de la cuisine traditionnelle française, autrefois incontestablement dominante, dans l'hospitalité mondiale. Les 3 meilleurs restaurants, selon le dernier classement des 50 meilleurs restaurants du monde, ont été examinés et la manière dont les chefs intègrent des éléments de diverses cultures dans leur cuisine a été évaluée. Au moment de la rédaction de cette étude, les trois meilleurs restaurants sont, à commencer par celui de bronze, *Disfrutar* à Barcelone, l'argent *Central* péruvien, et l'or, précédemment mentionné, *Geranium*, dont les menus de dégustation de base ont servi de point de départ pour une analyse plus approfondie.

Le *Geranium*, situé au Danemark propose une cuisine nordique unique caractérisée par sa simplicité, sa pureté et son élégance, tandis que *Central*, situé à Lima, est connu pour son approche innovante et durable de la cuisine péruvienne, présentant une variété d'ingrédients et de saveurs de différentes régions du pays. D'autre part, le *Disfrutar* espagnol s'inspire de la cuisine espagnole traditionnelle, mais y ajoute sa propre touche de modernité, créant une expérience sensorielle à la fois ludique et sophistiquée. Bien sûr, chacun de ces restaurants intègre des éléments de leurs cultures respectives dans leur cuisine, créant un voyage culinaire qui est célèbre et qui met en valeur le riche patrimoine culturel de leurs pays respectifs. Néanmoins, l'influence de la cuisine française se voit dans leur travail et leur présentation, même si aucun de ces restaurants n'est situé en France.

### 10.1. *Disfrutar*, Espagne

Le restaurant qui a reçu des éloges pour son approche innovante et avant-gardiste de la présentation des aliments était le *Disfrutar* espagnol. Ce qui le distingue des autres restaurants, c'est son lien profond avec le légendaire restaurant *El Bulli*, qui était autrefois considéré comme le meilleur restaurant du monde. Les trois chefs derrière *Disfrutar* : Oriol Castro, Mateu Casañas et Eduard Xatruch, ont commencé leur carrière précisément à *El Bulli*, où ils ont travaillé avec le légendaire chef Ferran Adrià, l'inventeur de nombreuses techniques importantes pour la gastronomie d'aujourd'hui (Disfrutar, 2023). *El Bulli* était connu pour ses

plats expérimentaux, et après avoir fermé ses portes en 2011, les trois chefs ont uni leurs forces pour ouvrir *Disfrutar*, où ils continuent de repousser les limites de la gastronomie et de créer des expériences inoubliables pour leurs invités. Au vu de leur carte, la première influence est bien sûr espagnole. La plupart des plats sont inspirés de la cuisine espagnole traditionnelle et du restaurant *El Bulli*. *Amuse-bouche* sous forme de génoise au rhum, gouttes sphériques sur une rose et sous forme de meringue à base de betterave. En plus des influences espagnoles, *Disfrutar* a commencé à en découvrir d'autres, comme l'italien et bien sûr le français - principalement dans le premier et dernier élément de cette séquence. Puis le *gaspacho*, plat strictement espagnol, a été servi sous forme de canapé au restaurant *Disfrutar*, où le "pain" est en fait un sorbet à la tomate. Le service à l'aide d'un siphon et de protoxyde d'azote est très similaire à celui du restaurant *El Bulli* (Cooke 2018).

L'influence française est de plus en plus reconnue après quelques plats froids, notamment dans le service du jaune d'œuf frit et de la gelée de champignons. Bien sûr, aucun plat n'est juste une copie d'un plat français, mais la technique française et le sens français de l'élaboration d'un menu sont responsables de cette façon de modifier des classiques espagnols bien connus ou des plats expérimentaux en plats dignes d'une étoile Michelin. Les deux plats suivants sont exclusivement espagnols, célébrant leur accès à la mer, après quoi nous revenons aux gelées classiques françaises sous forme de pâtes transparentes et à la finalisation italienne à travers une sauce *carbonara* déconstruite, qui est à nouveau allégée par l'utilisation du siphon, popularisé en France. Cette influence se poursuit dans la séquence suivante où la tuile aux amandes est utilisée comme l'un des éléments. A partir de cette séquence, l'influence française perdure, tant dans l'assiette que dans la manière de la servir et de la présenter (Mayle 2002). La cuisine du restaurant confirme l'hypothèse de ce travail à travers une tarte inspirée de la *tarte tatin* au *foie gras* et « un bonbon qui est une friandise française depuis le XVIIe siècle » (Kronl 2011 : 93). Le plat principal d'origine mexicaine, mais la manière française de présentation conduit le menu à la partie sucrée, qui consiste en une *mousse* en forme de poivron, et le concept français, de terminer le menu par un *petit four* qui contient des éléments français tels que la *crème anglaise*, de nouvelles versions de bonbons, mais aussi des éléments japonais tels que l'utilisation de sésame noir et de *yuzu*. Chaque plat a un caractère unique, mais le niveau atteint par le restaurant vient des saveurs patriotiques ainsi que du service et de la présentation qui se sont développés précisément grâce à la cuisine française.



## 10.2. Central, Pérou

Le deuxième dans l'ordre et le deuxième du classement est *Central*. L'un des aspects les plus fascinants de ce restaurant est l'accent mis sur l'utilisation d'ingrédients uniques et locaux que l'on ne trouve pas souvent dans le monde occidental. Le chef Virgilio Martinez s'est consacré à la découverte et à la présentation des diverses saveurs de la terre péruvienne à travers son laboratoire dans le restaurant et la cuisine elle-même. Le Pérou est un pays riche en ingrédients uniques qui ne sont pas souvent utilisés dans la cuisine occidentale, tels que les pommes de terre du terroir, le maïs, les fruits, les ingrédients exotiques tels que le poisson de la forêt amazonienne, les champignons sauvages et les feuilles de coca. C'est précisément pour cette raison que les idées de la plupart des menus sont péruviennes, mais l'exécution des plats, afin d'avoir les caractéristiques de la haute cuisine ainsi que le service lui-même, est très français. Le menu s'ouvre sur un craquelin de tapioca avec œuf et crème de crabe, montrant ainsi le mariage de la culture péruvienne et de la technique française. Comme dans le restaurant précédent, Central s'inspire de la tendance japonaise en utilisant de la pâte à *mochi* pour l'un de ses plats *d'amuse-bouche*. Outre le japonais, une autre tendance qui est passée sous le radar de ce restaurant est nordique - utiliser des ingrédients fermentés et des infusions pour accompagner les boissons.

Avec des ingrédients exclusivement exotiques, aucun des plats n'a de rapport direct avec les plats français, mais des plats comme le pain et le beurre, la *tuile* ou le *soufflé* aux pommes de terre montrent l'influence française sur la haute cuisine dans tous les coins du pays. Un plat de poisson confit et de sauce de poisson semblable au *fumet* de la sauce française célèbre la cuisine péruvienne et confirme que s'il y a une autre influence culturelle, c'est bien l'influence française. La séquence du cou de chèvre à la sauce à l'os rôti similaire à celle des cinq mères *l'espagnole*, partage la même similitude. Bien sûr, les épices font une différence évidente, mais les techniques perfectionnées en France sont bien présentes. Un dessert de granité italien et une *tuile* française répétée terminent ce menu de dégustation à travers la mise en page française classique, avec le *petit four* déjà mentionné, qui contient à nouveau une *tuile* et une *mousse* en plus d'ingrédients inédits. Pas un seul plat ne montre un manque de créativité de la part du chef, au contraire, il le célèbre en montrant sa capacité à combiner la cuisine traditionnelle avec les modes de service français établis.

### 10.3. Geranium, Danemark

Dernier, mais premier sur la liste, le *Geranium* est une forteresse gastronomique située à Copenhague qui est à l'avant-garde du mouvement *New Nordic Kitchen Manifesto* depuis sa fondation en 2007. Dirigé par le chef cuisinier Rasmus Kofoed, l'accent pionnier de *Geranium* sur la cuisine nordique a acquis une reconnaissance mondiale. Un manifeste qui met l'accent sur l'utilisation d'ingrédients locaux et de saison et sur des pratiques durables sert de base à la direction culinaire du *Geranium*. Comme ses concurrents, ce restaurant n'échappe pas à l'influence française et la raison est simple : pour que le restaurant soit de haute qualité, il est plus sûr de mettre en œuvre des méthodes françaises dans votre menu. L'influence nordique est bien sûr fortement mise en avant, de l'accompagnement des boissons en passant par l'utilisation des fruits de mer du Nord jusqu'à la philosophie du restaurant.

Le restaurant suit le concept de la cuisine française en commençant par un *amuse-bouche* composé de *tartelettes* et d'une version de *panna cotta* (Stone 2018). L'influence française se poursuit avec une crème d'avoine façon *flan salé* et une portion d'escargots. Le *Geranium* revient à la stricte cuisine néo-nordique à travers le céleri fumé, qui est un ingrédient fréquent dans de nombreux restaurants nordiques et d'inspiration nordique. Le pain et le beurre, ou sa version au *Geranium*, sont également au menu, suivis de la gelée et du fromage de betterave, du *beurre noisette*, de la *tuile*, du *consommé*, du *bouquet garni* en décoration, du service de sauce et de la crème comme la *crème caramel*, retour aux sources de la haute cuisine. Le dernier plat, plusieurs desserts sous forme de *petits fours*, célèbre la gastronomie péruvienne à la petite exception des *bonbons* français.

Aucun des restaurants n'est la quintessence de la cuisine française, ce qui va sans dire compte tenu de leur idéologie de célébration de leurs origines et de leur identité. Malgré cela, la domination de la cuisine française ne peut être ignorée. Ce n'est pas le cœur du plat, mais c'est un ajout qui élève le plat à un nouveau niveau. L'utilisation de techniques françaises ne remet pas en question la créativité d'aucun chef, mais montre l'originalité de concevoir des plats spéciaux dans les limites fixées par la haute cuisine française. A travers les menus, il est évident que la tendance n'a sa place que comme un petit élément dans l'assiette, alors que l'influence de la cuisine française est très évidente, bien sûr, sans sacrifier l'intégrité du chef et sa singularité.

## Conclusion

En regardant l'histoire, les défis et les étapes de la cuisine française traditionnelle, on peut conclure que la cuisine française traditionnelle est un élément clé de la restauration moderne. Malgré l'émergence de nouvelles tendances et techniques culturelles, les plats classiques et les méthodes de cuisson transmises de génération en génération continuent de ravir les convives du monde entier. La cuisine française a traversé l'histoire et est restée un symbole d'excellence culinaire. Malgré les efforts d'aujourd'hui pour conserver l'énergie, ironiquement, cette approche souligne l'importance des techniques traditionnelles telles que le braisage, la cuisson au four et l'ébullition dans l'eau. L'accent mis sur la simplicité et la qualité plutôt que sur le luxe et la nouveauté a permis à la cuisine française de rester pertinente et populaire pendant des siècles. Malgré tous les défis, la cuisine traditionnelle française reste le fondement de l'industrie hôtelière. Son influence est visible dans les restaurants et les hôtels du monde entier, où les chefs continuent de s'inspirer des plats et des techniques françaises classiques. C'est bien sûr dû au fait que la cuisine française a toujours été synonyme de qualité et de raffinement. Malgré des techniques plus modernes qui suppriment le flambé des recettes de haute cuisine d'aujourd'hui, l'importance de la cuisine française traditionnelle dans l'industrie hôtelière d'aujourd'hui ne peut être ignorée. En plus de toutes les nouvelles cultures influentes, la caractéristique de la cuisine française traditionnelle est son histoire séculaire qui ne peut être ignorée. A ce jour, tous les chefs formés dans les institutions culinaires françaises doivent maîtriser de nombreuses techniques, recettes et règles qui sont toujours appréciées malgré plus de sacs sous vide que de casseroles dans les cuisines d'aujourd'hui. Cette tradition fournit non seulement aux chefs une solide base de connaissances, mais est également une contribution majeure à l'industrie du tourisme en France et dans le monde.

En bref, la cuisine traditionnelle française est toujours importante dans la restauration moderne. Son influence n'est pas seulement visible dans les restaurants et les hôtels du monde entier, mais elle fait aussi partie des cuisiniers familiaux qui, précisément à cause des cinq "sauces maternelles", transforment le manger en salle à manger, et en plus de la suppression progressive des *terrines* et les escargots du menu, seul le temps dira si *kōji* peut devenir un nouveau « roux ».

## Références

Albala, Ken. 2002. *Eating Right in the Renaissance*. Berkeley: University of California Press.

Aristotle. *Politics*. *Book II*.  
<https://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:abo:tlg,0086,035:2> (consulté le 02/04/2023.).

Bang, Esben Holmboe. 2018. *Maaemo: Mutter Erde*. Stuttgart: Matthaes Verlag.

Bocuse, Paul. 1977. *Paul Bocuse's French Cooking*. New York: Pantheon.

Bocuse, Paul. 1987. *Paul Bocuse's New French Cooking*. New York: Pantheon Books.

Brillat-Savarin Jean Anthelme. 2011. *The Physiology of Taste, or Meditations on Transcendental Gastronomy*. New York: Vintage, Reprint Edition.

Brothwell, Don and Patricia Brothwell. 1998. *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.

Chavallier, Jim. 2018. *A History of the Food of Paris: From Roast Mammoth to Steak Frites (Big City Biographies)*. Washington: Rowman & Littlefield Publishers.

Child, Julia. 1983. *Mastering the Art of French Cooking*. New York: Knopf.

Creery, Jeniffer. 2020. *Michelin Guide criticised for 'unfairly' awarding stars to French male chefs*. Hong Kong: Hong Kong Free Press. <https://hongkongfp.com/2020/01/24/michelin-guide-criticised-for-unfairly-awarding-stars-to-french-male-chefs/> (consulté le 05/05/2021.).

Cooke, Rachel. 2018. *Ferran Adria changed the way we eat. Now he is teaching us how to listen*. <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2018/jun/17/ferran-adria-changed-the-way-we-eat-now-he-is-teaching-us-how-to-listen> (consulté le 02/02/2021.).

Davidson, Alan. 2014. *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press.

*Disfrutar* *Barcelona*. 2023.  
[https://www.disfrutarbarcelona.com/web/upload/PRESS\\_KIT\\_en.pdf](https://www.disfrutarbarcelona.com/web/upload/PRESS_KIT_en.pdf) (consulté le 02/02/2023.).

Escoffier, Auguste. 2009. *Le Guide Culinaire*. Paris: Flammarion, Reprint Edition.

Escoffier, Auguste. 1996. *Memories of My Life*. New Jersey: Wiley.

Hayler, Andy. 2019. *The Truth About The World's 50 Best Restaurants*.  
<https://www.forbes.com/sites/andyhayler/2019/06/25/the-truth-about-the-worlds-50-best-restaurants/?sh=59fdde6c3b3e> (consulté le 23/02/2023.).

Institute of Culinary Education. 2023. *Curriculum*. <https://www.ice.edu/newyork/career-programs/school-culinary-arts> (consulté le 10/04/2023.).

James, Kenneth. 2003. *Escoffier: The King of Chefs*. London: Bloomsbury Academic.

Kaufman, Cathy. 2006. *Cooking in Ancient Civilizations*. Wesport: Greenwood Publishing.

Keller, Thomas. 1999. *The French Laundry Cookbook*. New York: Artisan.

Khong, Rachel. 2017. *Munchies: Are Nordic Chefs Whitewashing Asian Food?*  
<https://www.vice.com/en/article/ne5qyq/are-nordic-chefs-whitewashing-asian-food> (consulté le 10/07/ 2021.).

Kiple, Kenneth F. and Kriemhild Coneè Ornelas, ed. 2000. *The Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge University Press.

Kronld, Michael. 2011. *Sweet Invention: A History of Dessert*. Chicago: Chicago Review Press.

Mariani, John. 2018. *Why Daniel Boulud is one of the world's most successful chefs*. <https://www.forbes.com/sites/johnmariani/2018/04/24/why-daniel-boulud-is-one-of-the-worlds-most-successful-chefs/?sh=19ff63f52333> (consulté le 30/04/2021)

Mathieson, Emily. 2015. *Magnus Nilsson, author of the Nordic Cookbook, on working in the wilderness*. <https://www.theguardian.com/travel/2015/dec/04/magnus-nilsson-chef-faviken-restaurant-jamtland-sweden> (consulté le 15/04/2023.).

Mayle, Peter. 2002. *French Lessons: Adventures with Knife, Fork, and Corkscrew*. New York: Vintage, Reprint Edition.

McMahon, Jp. 2020. *The Irish Cookbook*. London: Phaidon Press.

Meyer, Claus and René Redzepi et al. 2004. *The New Nordic Food Manifesto*. <https://www.norden.org/en/information/new-nordic-food-manifesto> (consulté le 07/04/2023.).

*Michelin Guide*. 2023. <https://guide.michelin.com/> (consulté le 10/02/2023.).

Myhrvold, Nathan, Chris Young and Maxime Bilet. 2011. *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*. New York: The Cooking Lab.

Nilsson, Magnus. 2012. *Fäviken*. London: Phaidon Press.

Nilsson, Magnus. 2015. *The Nordic Cookbook*. London: Phaidon Press.

Numbeo. 2023. *Quality of Life Index by Country 2023*. [https://www.numbeo.com/quality-of-life/rankings\\_by\\_country.jsp?title=2023](https://www.numbeo.com/quality-of-life/rankings_by_country.jsp?title=2023) (consulté le 20/04/2023.).

Peterson, James. 2007. *Cooking*. Berkeley: Ten Speed.

Pépin, Jacques. 2015. *Heart & Soul in the Kitchen*. Boston: Houghton Mifflin Harcourt.

Pépin, Jacques. 2015. *The Apprentice: My Life in the Kitchen*. Boston: Houghton Mifflin Harcourt; Reprint edition.

Pitte, Jean-Robert. 2002. *French Gastronomy: The History and Geography of a Passion*. New York: Columbia University Press.

Robuchon, Joel. 2001. *La Cuisine De Joel Robuchon: A Seasonal Cookbook*. London: Seven Dials.

Root, Waverley. 1992. *The Food of France*. New York: Vintage, Reissue Edition.

Rosner, Helen. 2018. *The Problem with the World's 50 Best Restaurants List*. <https://www.eater.com/2018/6/20/17476572/worlds-50-best-restaurants-problems> (consulté le 05/02/2021.).

Saulnier, Louis. 1960. *Le Répertoire de la Cuisine*. London: Leon Jaeggi & Sons

Stone, Daniel. 2018. *The Food Explorer: The True Adventures of the Globe-Trotting Botanist Who Transformed What America Eats*. Boston: Dutton.

The Guardian Editorial. 2018. *The Guardian View on food cultures: sharing, not snatching*. <https://www.theguardian.com/commentisfree/2018/aug/10/the-guardian-view-on-food-cultures-sharing-not-snatching> (consulté le 15/04/2023.).

Toussaint-Samat, Maguelonne. 1992. *A History of Food*. New Jersey: Blackwell Publishing.

Willan, Anne. 2007. *The Country Cooking of France*. San Francisco: Chronicle Books.

*World's 50 Best Restaurants*. 2023. <https://www.theworlds50best.com/> (consulté le 07/04/2023.).