

Le rôle des desserts français dans l'offre touristique

Žigmund, Petra

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://um.nsk.hr/um:nbn:hr:191:426307>

Rights / Prava: [Attribution 4.0 International](#)/[Imenovanje 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-27**



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

PETRA ŽIGMUND

Le rôle des desserts français dans l'offre touristique

The role of French desserts in tourism offer

Travail de fin d'étude

Opatija, 2023.

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

Le rôle des desserts français dans l'offre touristique

The role of French desserts in tourism offer

Travail de fin d'étude

Matiere:	Francais gastronomique	Etudiant:	Petra ŽIGMUND
Prof:	Dr. sc. Alenka ŠULJIĆ PETRC	N° personnel:	24799/19

Opatija, juillet 2023.



DÉCLARATION DE L'AUTORITÉ DU TRAVAIL DE FIN D'ETUDE ET SUR SON ANNONCE PUBLIQUE

Petra Žigmund

24809/19

(nom et prenom de l'étudiant)

(n° personnel de l'étudiant)

Le rôle des desserts français dans l'offre touristique

(titre du travail)

Je déclare avoir écrit ce travail de manière indépendante, et que toutes les parties du travail, les découvertes ou les idées qui sont citées dans le travail ou basées sur d'autres sources, qu'il s'agisse de livres, d'articles scientifiques ou professionnels, de pages Internet, de lois, etc. , sont clairement indiqués comme tel dans l'article, et répertoriés dans la liste des références. Je déclare qu'en tant qu'étudiant-auteur de ce travail , j'autorise la Faculté de gestion du tourisme et de l'hôtellerie de l'Université de Rijeka à la publier et à la mettre gratuitement à la disposition du public dans son texte intégral sur le site numérique du référentiel de la Faculté de gestion du tourisme et de l'hôtellerie de l'Université de Rijeka.

Afin de soutenir le libre accès aux thèses publiées en permanence dans le référentiel numérique accessible au public de la Faculté de tourisme et de gestion hôtelière de l'Université de Rijeka, j'accorde par la présente le droit de propriété non exclusif d'utiliser mon travail sans contenu, temps et espace en tant qu'œuvre d'auteur selon les termes de la licence Creative Commons CC BY Designation, selon la description disponible sur <http://creativecommons.org/licenses/>.

A Opatija, 12.07.2023.



Signature de l'étudiant

Contenu

La gastronomie est devenue l'un des éléments fondamentaux dans le choix d'une destination touristique (environ 15% des touristes penchent vers la gastronomie comme l'une des principales raisons de choisir une destination touristique). Cela signifiait la naissance d'une nouvelle modalité touristique, le "tourisme gastronomique". Le tourisme gastronomique est un type de tourisme axé sur la nourriture et les boissons. Cela implique de voyager vers différentes destinations pour goûter à la cuisine locale et découvrir les traditions culinaires de la région. Le terme "gastronomie" met l'accent sur la science et l'art de l'alimentation, ainsi que sur le rôle de l'alimentation dans la culture et la société. Cependant, les recherches sur le tourisme gastronomique sont rares. Les desserts français sont une partie délicieuse et importante de la culture française, appréciée depuis longtemps par les habitants et les touristes. Ces dernières années, la popularité des desserts français n'a fait que croître, ce qui en fait une partie importante de l'industrie touristique du pays. L'objectif principal de cette thèse est d'étudier et de rapprocher la gastronomie française, plus particulièrement les desserts français, ainsi que leur rôle dans le tourisme, leur importance historique, leur importance culturelle et leur impact sur l'économie. Compte tenu de la spécificité du domaine de recherche, il n'y a pas beaucoup d'informations unifiées sur les desserts français, donc ce travail va certainement rapprocher le sujet. Il se compose de six unités thématiques avec sous-titres.

Mots clés : tourisme gastronomique ; desserts français; rôle dans le tourisme; importance historique; importance culturelle

Summary

Gastronomy has become one of the fundamental elements in choosing a tourist destination (15% of tourists have gastronomy as one of the main reasons for choosing a tourist destination). This meant the birth of a new tourist modality, the so-called "gastronomic tourism". Gastronomy tourism is a type of tourism that focuses on food and drink. It involves traveling to different destinations to try the local cuisine and learn about the culinary traditions of the region. The term "gastronomy" emphasizes the science and art of food, and the role of food in culture and society. However, research on gastronomic tourism is scarce. French desserts are a delicious and significant part of French culture, which has been enjoyed by both locals and tourists for a long time. In recent years, the popularity of French desserts has only grown, making them an important part of the country's tourism industry. The main goal of this paper is to investigate the French gastronomy, more specifically French desserts, as well as their role in tourism, historical significance, cultural significance and impact on the economy. Given the specificity of the research area, there is not a lot of united information about French sweets, so this work will certainly bring the topic closer. The paper consists of six thematic units with subtitles.

Key words: gastronomic tourism; French sweets; role in tourism; historical significance; cultural significance

Contenu

Introduction.....	1
1. Étymologie.....	3
2. L’histoire des desserts.....	4
3. Les ingrédients.....	5
4. Les types de desserts.....	8
4.1. Les gâteaux.....	8
4.2. Les flans.....	8
4.3. Les petits gâteaux.....	9
4.4. Les pâtisseries.....	9
4.4.1. Le chocolat.....	9
4.5. Les crèmes desserts.....	9
4.6. Les desserts frits a l’huile.....	10
4.7. Le surgelé.....	10
4.8. La gelée.....	10
4.9. Les viennoiseries.....	10
4.9.1. Les tartes.....	10
4.9.2. Vins de dessert.....	11
5. Les pâtisseries françaises.....	12
5.1. L’histoire des desserts français.....	13
5.1.1. Les temps anciens.....	15
5.1.2. Le Moyen-âge.....	15
5.1.3. La Renaissance.....	16
5.1.4. Le 17ème siècle.....	16
5.1.5. Le 18ème siècle.....	16
5.1.6. Le 19ème siècle.....	16
5.1.7. Les temps modernes.....	17

5.2. Les desserts français les plus célèbres.....	17
5.2.1. Le croissant	17
5.2.2. Les macarons	19
5.2.3. La Crème brûlée.....	21
5.2.4. Les crêpes Suzette.....	23
5.2.5. Les Madeleines	26
5.2.6. Les Profiteroles	27
5.2.7. La tarte Tatin.....	29
5.2.8. L'éclair.....	30
5.2.9. Le Soufflé.....	31
5.2.10. Le canelé	32
6. Le rôle des desserts français dans l'offre touristique	34
Conclusion	41
Littérature.....	43
Liste des illustrations	48

Introduction

Le rôle de la nourriture dans le tourisme est un sujet fascinant et complexe qui a pris de plus en plus d'importance ces dernières années. Alors que de plus en plus de personnes parcourent le monde à la recherche de nouvelles expériences et aventures, la nourriture qu'ils rencontrent en cours de route joue un rôle important dans la formation de leur perception des différentes cultures et destinations. De la cuisine de rue à la haute cuisine, la nourriture a le pouvoir de connecter et de rassembler les gens.

La recherche sur le tourisme gastronomique a été rare et principalement axée exclusivement sur le vin, la plupart des recherches étant menées en Australie et en Nouvelle-Zélande¹. Cependant, l'un des aspects de plus en plus pris en compte dans le tourisme est l'importance de la gastronomie locale dans le choix d'une destination touristique. Une recherche qui traite des repas, des vins et de la gastronomie en général comme déterminants de ce que l'on appelle "l'expérience touristique"².

En effet, la gastronomie locale est devenue une ressource touristique importante, et fait désormais partie du patrimoine culturel des zones géographiques visitées par les touristes. Par conséquent, la gastronomie et le tourisme sont dans une relation très étroite, qui peut être divisée en quatre groupes :

- 1) la nourriture dans le cadre de la culture locale ;
- 2) la nourriture comme attraction touristique ;
- 3) la nourriture comme produit touristique ;
- 4) la nourriture comme expérience touristique³.

Le tourisme gastronomique est un facteur clé dans de nombreuses destinations. Pour certains touristes, cela conduit à faire de la gastronomie locale l'un des éléments clés de la valorisation du patrimoine culturel de la destination⁴.

En fait, la nourriture est une composante importante à la fois en tant qu'attraction et en tant qu'image de la destination, et la culture alimentaire est également devenue une attraction importante pour les circuits qui visitent une destination particulière.

¹ Berbel-Pineda i drugi, "Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements".

² Ottenbacher, Harrington, "Strategic management: An analysis of its representation and focus in recent hospitality research".

³ Chen, Huang, "Local food: a viable destination attraction"

⁴ Bjork, Knaappinen-Raisanen, "Exploring the multi-dimensionality of travellers' culinary-gastronomic experiences".

En effet, 15% des touristes ont comme principale motivation lors du choix de leur destination touristique la gastronomie du lieu⁵. L'OMT (Association mondiale du tourisme) estime que la gastronomie est insuffisamment promue par le tourisme.

La gastronomie occupe la troisième place parmi les raisons pour lesquelles les touristes décident de visiter une destination après les intérêts culturels et la nature.

D'autre part, la nourriture peut également être incluse dans le cadre du tourisme culturel, car l'expérience gastronomique que chaque lieu offre est l'un des attraits du voyage. Réfléchir aux relations entre le tourisme et l'alimentation permet d'analyser l'une des dynamiques d'utilisation du patrimoine gastronomique les plus intéressantes actuellement. Par conséquent, le tourisme gastronomique peut être compris comme une modalité de tourisme culturel qui permet de connaître les habitudes et le mode de vie de la communauté visitée à travers ses représentations gastronomiques, car il facilite la culture locale à travers des sensations et des expériences lors de la dégustation de plats typiques.

En ce qui concerne la France, la reconnaissance gastronomique est principalement basée sur les pâtisseries et ce sont justement les desserts divers qui sont la première association avec la France, notamment dans le cadre de la gastronomie. En raison de leur histoire, de leur singularité et de leur influence, les desserts français parviennent à se démarquer et à rester pertinents, de plus, leur rôle et leur influence dans le tourisme grandissent d'année en année.

⁵ FITUR, 2019.

1. Étymologie

De nombreuses cultures aujourd'hui, comme il y a de nombreuses années, consomment des pâtisseries ou des desserts à la fin de leur repas habituel, le dessert est donc le plat qui termine le repas. Il se compose d'aliments sucrés, tels que les sucreries, et éventuellement de boissons, du vin de dessert et des liqueurs. Dans certaines parties du monde, comme par exemple la Grèce et l'Afrique de l'Ouest, et dans la plupart des régions de Chine, il n'y a pas de tradition de dessert à la fin d'un repas.

Le terme dessert peut s'appliquer à de nombreuses douceurs, telles que les biscuits, les gâteaux, les cookies, les crèmes, les gélatines, les glaces, les pâtisseries, les tartes, les flans, les tartes et les salades de fruits. Les fruits sont souvent présents dans les desserts en raison de leur douceur naturelle. Certaines cultures sucent les aliments normalement salés pour en faire des desserts.

Le mot "dessert" est dérivé du mot français desservir, qui signifie "débarrasser la table"⁶. Sa première utilisation connue en anglais remonte à l'an 1600, dans un manuel d'éducation sanitaire appelé *Natural and artificial Directions for Health*, écrit par William Vaughan⁷.

Dans son livre *Sweet Invention: A History of Dessert* (2011), Michael Krondl explique que cela fait référence au fait que le dessert a été servi après que la table ait été débarrassée des autres plats. Le terme est originaire du XIV^e siècle, mais a pris son sens actuel au début du XX^e siècle, lorsque "servis à la française" (placer plusieurs plats sur la table en même temps) a été remplacé par "servis à la russe" (présentation d'un repas en plusieurs séquences).⁸

⁶ Merriam-Webster, URL: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/dessert>.

⁷ Charlton, "An example of health education in the early 17th century: Naturall and artificial Directions for Health by William Vaughan", str. 656-664.

⁸ Drzal, "How We Got to Desserts", page. 42.

2. L'histoire des desserts

Les sucreries étaient données aux dieux dans l'ancienne Mésopotamie et l'Inde ancienne ainsi que dans d'autres civilisations anciennes. Les repas persans comprenaient de nombreux desserts et étaient plus variés dans leurs offres sucrées que les plats principaux.⁹

Les fruits secs et le miel ont probablement été les premiers édulcorants utilisés dans la majeure partie du monde, mais la diffusion de la canne à sucre dans le monde a été essentielle au développement du dessert. La canne à sucre était cultivée et raffinée en Inde dès l'an 500 av.JC et avec le temps ils l'ont cristallisé afin de la rendre plus pratique à transporter. Le sucre et la canne à sucre étaient largement commercialisés, rendant le sucre disponible en Macédoine en 303 av.JC et en Chine en 600 après JC. Dans le sous-continent indien, au Moyen-Orient et en Chine, le sucre est un aliment de base de la cuisine et des confiseries depuis plus de mille ans.¹⁰

La canne à sucre et le sucre étaient peu connus et rares en Europe jusqu'au XIIe siècle ou plus tard lorsque les croisades puis la colonisation en répandirent l'usage. Les Européens ont commencé à produire du sucre au Moyen Âge, et davantage de desserts sucrés sont devenus disponibles¹¹. Même alors, le sucre était si cher que seuls les riches pouvaient en profiter lors d'occasions spéciales. La première recette de tarte aux pommes a été publiée en 1381.¹² La première documentation du terme cupcake était dans "Seventy-Five Recipes for Pastries, Cakes and Confections" de 1828 dans le livre de recettes d'Eliza Leslie.¹³

La révolution industrielle en Europe et plus tard en Amérique a conduit à la production de masse de produits alimentaires, y compris des desserts, qui pouvaient être transformés, mis en conserve et emballés.¹⁴ Les aliments surgelés, y compris les desserts, sont devenus très populaires à partir des années 1920.

⁹ Krongl, "Sweet Invention: A History of Dessert", page 6.

¹⁰ Adamson, Weiss, "Food in Medieval Times", page 89.

¹¹ Ibid

¹² Newcomb, "As American as Apple Pie".

¹³ Castella, "Cupcake in the know".

¹⁴ Mintz, "Food in America".

3. Les ingrédients

Les desserts sucrés contiennent généralement du sucre de canne, du sucre de palme, de la cassonade, du miel ou un certain type de sirop comme le sirop d'érable ou le sirop de maïs. D'autres ingrédients courants dans les desserts occidentaux sont la farine ou d'autres amidons, les graisses de cuisson telles que le beurre ou le saindoux, les produits laitiers, les œufs, le sel, les ingrédients acides tels que le jus de citron et les épices et autres exhausteurs de goût tels que le chocolat, le café, le beurre de cacahuète, les fruits et les noix. Les proportions de ces ingrédients, ainsi que les méthodes de préparation, jouent un rôle majeur dans la consistance, la texture et la saveur du produit final. Les sucres contribuent à l'humidité et à la tendreté des produits de boulangerie. Les composants de la farine ou de l'amidon servent de protéines et donnent de la structure au dessert. Les graisses contribuent à l'humidité et peuvent permettre la formation de couches feuilletées dans les pâtisseries et les croûtes à tarte. Les produits laitiers dans les produits de boulangerie gardent les desserts moelleux. De nombreux desserts contiennent également des œufs, pour aider à former la crème ou pour aider à lever et épaissir la substance ressemblant à un gâteau. Les jaunes d'œufs contribuent notamment à la richesse des desserts. Les blancs d'œufs peuvent agir comme agent levant ou donner de la structure.¹⁵

D'autres innovations dans le mouvement pour une alimentation saine ont conduit à la disponibilité de plus d'informations sur les substituts végétaliens et sans gluten des ingrédients standard, ainsi que sur les substituts du sucre raffiné.

¹⁵ Editors of Easy Home Cooking Magazine, "Baking Flour Facts".



Illustration 3.1. La liste des ingrédients du dessert

Source : Geraria, www.dreamsite.com

Les desserts peuvent contenir de nombreuses épices et extraits pour ajouter une variété de saveurs. Le sel et les acides sont ajoutés aux desserts pour équilibrer les saveurs sucrées et créer un contraste de saveurs. Certains desserts ont une saveur de café, par exemple le soufflé au café ou les biscuits au café. Les alcools et les liqueurs peuvent également être utilisés comme ingrédients pour la confection de desserts alcoolisés.

Les desserts modernes sont devenus plus variés et aventureux avec l'utilisation d'ingrédients nouveaux et inhabituels. Les chefs pâtisseries et les boulangers amateurs expérimentent des ingrédients comme le matcha, le lait de coco, l'avocat, la patate douce et le tahini pour créer des desserts non seulement délicieux, mais aussi sains et végétaliens. Le matcha, une poudre de thé vert, est un ingrédient populaire dans les desserts tels que les gâteaux et les glaces. Sa couleur vert vif et son goût terreur en font un ajout unique à tout dessert. Le matcha est également connu pour ses bienfaits pour la santé, car il est riche en antioxydants et il a été démontré qu'il stimule le métabolisme et améliore la fonction cérébrale. Le lait de coco est une alternative au lait et à la crème qui est souvent utilisée dans les desserts végétaliens tels que les flans et les glaces. Sa texture riche et crémeuse en fait un excellent substitut aux produits laitiers, et sa douceur naturelle en fait l'ingrédient parfait pour les desserts. L'avocat est une graisse saine utilisée pour ajouter de l'onctuosité aux desserts comme la mousse au chocolat et les brownies. C'est un excellent substitut aux produits laitiers et aux œufs, ce qui en fait un ingrédient populaire dans les desserts végétaliens. Les patates douces sont utilisées comme

édulcorant naturel et peuvent être utilisées dans les desserts tels que les tartes et les gâteaux. C'est une excellente alternative au sucre raffiné. Les patates douces sont également riches en fibres et en nutriments comme la vitamine A, ce qui en fait un ajout sain à tout dessert. Le tahini est une pâte à base de graines de sésame qui est utilisée pour ajouter une saveur de noisette et de la richesse aux desserts. C'est une excellente alternative au beurre de cacahuète et aux autres beurres de noix.¹⁶

D'autres ingrédients à la mode utilisés dans les desserts comprennent des ingrédients comme le liquide d'une boîte de pois chiches qui peut être utilisé comme substitut végétalien aux blancs d'œufs. Les haricots noirs sont utilisés comme substitut de la farine dans les gâteaux. Les graines de chia sont utilisées comme épaississant naturel dans les puddings et les confitures. La betterave est utilisée comme colorant alimentaire naturel dans les gâteaux et les glaçages. Le sucre de coco est utilisé comme édulcorant naturel et est fabriqué à partir de la sève des cocotiers. Un autre ingrédient moderne sont les fleurs comestibles, qui peuvent être utilisées pour ajouter de la couleur et de la saveur aux desserts, ainsi que pour l'impression générale et la décoration. Ces ingrédients ne sont que quelques exemples des nombreux ingrédients nouveaux et passionnants utilisés dans les confiseries modernes aujourd'hui.

¹⁶ Chrisafis, "Croissants are moving on: the vegan chefs reinventing French pâtisserie"

4. Les types de desserts

Le dessert consiste en des variations de goût, de texture et d'apparence. Les desserts peuvent être définis comme un plat sucré qui termine un repas. Cette définition comprend une variété de plats allant des fruits ou d'arachides aux gâteaux et tartes à plusieurs ingrédients. De nombreuses cultures ont différentes variantes du dessert. Dans les temps modernes, les variations de desserts sont généralement reportées ou proviennent de régions géographiques.¹⁷ En outre, certaines catégories principales dans lesquelles les desserts peuvent être classés sont répertoriées.

4.1. Les gâteaux

Les gâteaux sont des biscuits sucrés et délicats à base de sucre et de farine. Les gâteaux peuvent varier de légers et aérés à des gâteaux denses avec moins de farine. La catégorie des gâteaux comprend également les gâteaux, qui en sont en fait une variante. Les saveurs courantes comprennent les fruits secs, confits ou frais, les noix, le cacao ou les extraits. Ils peuvent être remplis de fruits en conserve ou de sauces dessert (comme la crème anglaise), recouverts de crème au beurre ou d'autres glaçages, et décorés de pâte d'amande, de bordures décoratives ou de fruits confits. Le gâteau est souvent servi comme plat de fête lors d'occasions festives, par exemple les mariages ou les anniversaires. Les petits gâteaux sous forme de *cupcakes* et de petits fours sont également devenus populaires.

4.2. Les flans

Les flans sont similaires à la crème anglaise en raison de leur base qui est de la crème ou du lait. Cependant, leur principale différence est que les puddings sont épaissis avec des amidons tels que la fécule de maïs ou le tapioca. D'autre part, la crème pâtissière n'est épaissie qu'avec des œufs et a tendance à être plus ferme.

¹⁷ Drzal, "How We Got to Desserts".

4.3. Les petits gâteaux

Un mélange de pâte à gâteau et à pâtisserie obtenu en combinant des ingrédients. Cette forme de pâte peut avoir une texture croustillante, dure ou molle. Les petits gâteaux comprennent des biscuits et des biscuits à thé.

4.4. Les pâtisseries

Les pâtisseries, également appelés confiseries ou sucettes, contiennent du sucre ou du miel comme ingrédient principal. Beaucoup incluent du sucre chauffé en cristaux avec des différences subtiles. Ce sont différentes formes de gâteaux à base de blancs d'œufs et de sucre et de desserts similaires. Le sucre non chauffé, accompagnés d'autres ingrédients, est transformé en glaçages, en conservateurs ou encore en garnitures.

4.4.1. Le chocolat

La confiserie comprend également le chocolat, qui est fabriqué à l'aide de fèves de cacao et de sucre. Le chocolat noir pur et non sucré contient principalement les éléments solides du cacao. Le beurre de cacao est également ajouté dans des proportions différentes. La plupart du chocolat actuellement consommé se présente sous forme de chocolat sucré et nous distinguons trois types principaux. Le chocolat au lait est un chocolat sucré qui contient en plus du lait en poudre ou du lait concentré. Le chocolat blanc contient du beurre de cacao, du sucre et du lait, mais pas de solides de cacao. Pour terminer, le chocolat noir est fabriqué en ajoutant de la matière grasse et du sucre au mélange de cacao, sans lait ou beaucoup moins de lait que dans le chocolat au lait.

4.5. Les crèmes desserts

Ces desserts contiennent généralement une base de lait concentré. Les crèmes sont cuites et épaissies avec des œufs. Les crèmes cuites comprennent la crème brûlée et le flan. Elles sont souvent utilisées comme ingrédients dans d'autres desserts, par exemple comme garniture pour les pâtisseries ou les tartes.

4.6. Les desserts frits a l'huile

De nombreuses cuisines incluent un dessert à base de pâte frite ou à base d'amidon. Un beignet est une pâte à base de farine qui est frit. Parfois, il est rempli de crème ou de gelée. *Uštipci* (sorte de beignets) sont des morceaux de fruits dans une pâte épaisse qui sont frits.

4.7.Le surgelé

La crème glacée, la glace, le sorbet et les desserts glacés entrent dans cette catégorie. La crème glacée est une base de crème qui est agitée pendant qu'elle gèle pour créer une consistance crémeuse. Le *gelato* utilise une base de lait et a moins d'air fouetté que la crème glacée, ce qui la rend plus épaisse. Le sorbet est fabriqué à partir de fruits et n'est pas à base de lait. Les desserts glacés sont préparés en coupant des morceaux de glace et en ajoutant du sirop ou du jus aromatisé aux morceaux de glace.

4.8.La gelée

La gelée est faite de liquide sucré, de gélatine épaissie ou d'un autre agent épaississant. Ils sont traditionnels dans de nombreuses cultures. Les biscuits à la guimauve sont aussi le plus souvent faits avec de la gélatine.

4.9.Les viennoiseries

Les viennoiseries sont des produits de boulangerie sucrés à base de pâte. Elles peuvent se présenter sous forme de petit pain léger et feuilleté à la texture aérienne, comme un croissant, ou de pâte sans levain à forte teneur en matière grasse et à la texture croustillante, comme une pâtisserie. Ce type de pâtisserie est souvent aromatisé ou fourré de fruits, de chocolat, de noix et d'épices. Le plus souvent, elles sont consommées avec du thé ou du café au petit-déjeuner.

4.9.1. Les tartes

Les pâtisseries comprennent également les tartes, qui consistent en une garniture entourée d'une croûte, qui peut être faite de pâte ou de chapelure. La garniture de la tarte peut varier du fruit au pudding.

4.9.2. Vins de dessert

Les vins de dessert sont des vins doux qui sont généralement servis avec un dessert. Il n'y a pas de définition simple du vin de dessert. Au Royaume-Uni, le vin de dessert est tout vin doux qui se boit avec un repas, par opposition aux vins blancs plus forts qui se boivent avant un repas et aux vins rouges plus forts qui se boivent après un repas. Par conséquent, la plupart des vins plus forts sont considérés comme distincts des vins de dessert, mais certains vins blancs moins forts, tels que le xérès Pedro Ximénez et le Muscat de Beaumes-de-Venise, sont considérés comme des vins de dessert honorifiques.

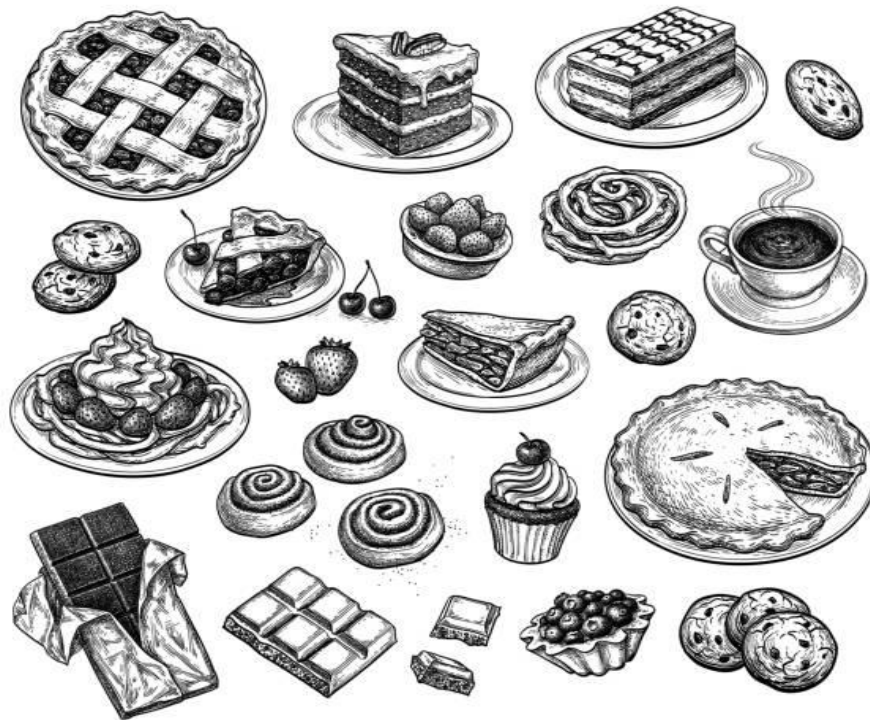


Illustration 4.1. Les types de pâtisseries

Source : Alhontes, www.istockphoto.com

5. Les pâtisseries françaises

La France a toujours été un leader culinaire. Les français sont connus pour leur pain, leurs fromages et leur haute cuisine, et au niveau mondial de la gastronomie, ils en ont fait au-delà de ce que l'on ne peut imaginer. Ils ont perfectionné de nombreux apéritifs difficiles, créé plusieurs types de vins et de champagnes et, surtout, inventé certains des desserts les meilleurs et les plus décadents au monde. Indépendamment de tous les plats français raffinés - des cassoulets au coq au vin - on peut dire que le joyau de la couronne de la cuisine française est précisément le dessert. De la pâte à choux à la pâte brisée en passant par la crème pâtissière, bon nombre des desserts les plus appréciés et les plus influents au monde utilisent des techniques et des bases d'origine française.¹⁸

En ce qui concerne tout ce qui est sucré, les desserts français sont parmi les meilleurs au monde. Ils célèbrent la créativité, le goût, la finesse, ainsi que les ingrédients locaux. Les desserts français sont influencés par leur histoire et leurs origines, les produits locaux, les saveurs des pays voisins et les tendances modernes. De nombreux desserts français sont des classiques de renommée mondiale que l'on peut trouver dans les pâtisseries tout comme dans les salles à manger, tels que la crème brûlée, les crêpes Suzettes, les éclairs ou encore la mousse au chocolat.

La France est si célèbre pour ses pâtisseries que même le terme confiseur est dérivé de la langue française. Avec autant de délicieux desserts, il n'est pas étonnant que la France abrite les meilleures pâtisseries au monde. Les chefs pâtissiers français ont produit certains des meilleurs gâteaux et desserts du monde.

Certains des confiseurs et boulangers les plus célèbres de l'histoire, en particulier des temps modernes, sont venus de France, qu'ils y soient nés ou qu'ils y aient grandi ou encore qu'ils aient étudié et suivi une formation en France. Même les chefs pâtissiers non français utilisent des techniques et des recettes françaises parallèlement aux leurs pour créer une version modifiée des célèbres desserts français.

En plus de leur attrait culinaire, les desserts et les pâtisseries françaises sont également une partie importante de l'identité culturelle du pays, et beaucoup les associent au style de vie français sophistiqué et raffiné. En tant que tels, les pâtisseries et les desserts français sont devenus un souvenir populaire que les touristes ramènent à la maison, et de nombreuses boulangeries et pâtisseries s'adressent justement à ce marché.

¹⁸ Bibard, "French Pastry Culture 101".



Illustration 5.1. Les pâtisseries françaises

Source : Tartes françaises et desserts sucrés : Le guide illustré – StickyMangoRice

5.1. L'histoire des desserts français

Les desserts français ont une longue et riche histoire, remontant au Moyen Âge. Certains des premiers repas étaient des plats simples tels que des fruits et des noix, souvent servis avec du miel. L'art des desserts français a commencé par le désir de manger quelque chose de sucré après un repas. Les fruits et le fromage étaient à l'origine servis après le dîner, mais afin de satisfaire le désir des gens pour les sucreries après un repas, la porte de l'art des gâteaux et des desserts français a été ouverte. C'est ainsi qu'est né le monde sucré, gourmand et onirique des gâteaux, confiseries et desserts classiques français. Il n'y a rien de mieux que de terminer un

repas salé avec quelque chose de sucré, et les Français ont pris ce désir de dessert et l'ont transformé en une délicatesse décadente. Alors que l'accord fruits et fromages mettait en lumière les nombreux fromages qui font aussi la renommée de la France, l'art de la pâtisserie et de la confiserie a ouvert un tout nouveau monde de gâteaux et de desserts. En 1270, Regnaut-Barbon enregistre le statut d'oublieurs, ancêtres des confiseurs et pâtissiers. Le métier de confiseur apparaît au XVIe siècle. Au fil du temps, les desserts français sont devenus de plus en plus complexes avec l'utilisation de sucre, de beurre et d'œufs. Aujourd'hui, ils sont connus pour leur excellent goût, leur belle présentation et leur savoir-faire complexe.



Illustration 5.2. Les créations du confiseur français Marie-Antoine Carême

Source : Le Parisien, "Antonin Carême fait une révolution dans le palais"

Grâce aux Français, les pâtissiers spécialisés sont devenus à la mode au XVIIIe siècle. Un chef pâtissier français nommé Marie-Antoine Carême possédait une pâtisserie dans la ville française à la mode de Paris et a été le premier chef célèbre. Ses créations devinrent si célèbres qu'elles se répandirent dans toutes les cours royales d'Europe jusqu'à la table de George IV en Bretagne et dans la noblesse.¹⁹

Les desserts français sont rapidement devenus la quintessence de la cuisine haut de gamme, non seulement en France, mais dans toute l'Europe. L'histoire des desserts français est

¹⁹ Ferguson, "Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine", pages. 49-50.

longue et riche, datant de plusieurs siècles. L'art de la pâtisserie française remonte au Moyen Âge, lorsque les chefs pâtissiers ont commencé à expérimenter de nouveaux ingrédients et techniques. Au fil du temps, les desserts français sont devenus de plus en plus complexes et sophistiqués, et les chefs pâtissiers ont développé de nouvelles recettes et techniques pour impressionner leurs clients. La Révolution française a également eu un impact significatif sur les desserts français, car de nombreux desserts traditionnels servis dans les cours royales ont été remplacés par des desserts plus simples et plus rustiques. Aux XIXe et XXe siècles, les desserts français deviennent plus accessibles au grand public et des pâtisseries et boulangeries s'ouvrent dans tout le pays.²⁰ L'histoire de la pâtisserie française est fascinante et témoigne de la créativité et de l'ingéniosité des pâtissiers français au fil des siècles. Ci-dessous un compte rendu plus détaillé de l'évolution de la confiserie et des desserts français au fil du temps.

5.1.1. Les temps anciens

Dans les temps anciens, les gens mélangeaient du miel et de l'huile avec de la farine pour faire des galettes. La galette a été utilisée pour la cérémonie de passage pour adorer les dieux. Heureusement, au fur et à mesure que l'humanité se développait, on l'appelait gatto (gâteau à la farine sucrée) parce que beaucoup de gens l'aimaient en raison de sa douceur. Selon les archives de Gaius Plinius Secundus, la pâtisserie commence par l'œuf, le lait et le beurre. Sur cette base, on peut supposer que le beurre a été créé à cette époque.²¹

5.1.2. Le Moyen-âge

Les gaufres ont gagné en popularité au Moyen Âge car elles pouvaient être remplies de divers ingrédients. Les chefs ont fabriqué un four qui pouvait être transporté dans les festivals, afin que les gens puissent déguster des desserts aux fruits dès que les fruits commençaient à mûrir.²²

²⁰ Delifrance Singapore, "The History & Evolution Of Classic French Pastries & Desserts".

²¹ Fall in Love with French Sweets, "Sweet French Kiss", page. 6.

²² Ibid.

5.1.3. La Renaissance

La Renaissance est une période de grand développement pour la confiserie. Elle a également largement divergé des autres arts. A cette époque, le sucre est devenu universellement utilisé. De plus, le premier livre de pâtisserie a été publié. Le chocolat et le café sont devenus de plus en plus populaires et ont commencé à être utilisés comme ingrédients dans les produits de boulangerie. Des desserts croustillants à base de crème de blanc d'œuf ont également été créés.

²³

5.1.4. Le 17ème siècle

Sous le règne de Louis XIV, le chef du château de Versailles introduit la restauration des desserts, ce qui les rend très populaires.²⁴

5.1.5. Le 18ème siècle

La crème Chantilly et les glaces étaient appréciées des citoyens. À cette époque, de nombreux confiseurs ont commencé à ajouter divers ingrédients aux desserts pour de meilleurs et de nouveaux goûts, certains d'entre eux étant des gousses de vanille et des écorces d'orange. Certains pâtissiers se sont inspirés du jardin, ils ont donc commencé à ajouter des arômes de rose et de lavande à leurs confections.²⁵

5.1.6. Le 19ème siècle

Au XIXe siècle, les desserts sont décorés, largement inspirés de l'art fastueux des édifices architecturaux.²⁶

²³ Ibid.

²⁴ Ibid. Page 7

²⁵ Ibid.

²⁶ Ibid.

5.1.7. Les temps modernes

De nos jours, la nouveauté parmi les pâtisseries et de plus en plus populaire sont les desserts hypocaloriques. Il existe de nombreuses options de desserts à teneur réduite en sucre et en matières grasses.

5.2. Les desserts français les plus célèbres

Au fil des siècles, les Français ont maîtrisé l'art de la pâtisserie et créé certains des desserts les plus populaires au monde, nous pouvons donc dire que les desserts français sont parmi les meilleurs au monde. Sucré, salé, fruité, sucré, chocolaté, noisette - il y a un dessert français pour tous les goûts. L'une des choses les plus intéressantes à propos des desserts français est que chacun a sa propre histoire fascinante, dont beaucoup remontent à des siècles, mais les desserts sont encore appréciés aujourd'hui à Paris, en France et dans le monde. Bien sûr, certains des desserts les plus célèbres qui viennent de France ne sont pas forcément originaires de là-bas, mais malgré leur histoire, ils sont devenus un incontournable français reconnaissable que les gens du monde entier affluent pour essayer.

5.2.1. Le croissant

Les croissants sont une pâtisserie française classique composée principalement de farine, de beurre et de levure. Le nom est inspiré par leur forme de croissant spécifique. Le croissant est connu pour sa superposition et sa texture feuilletée.



Illustration 5.3. Le croissant

Source : Bonpastry, "L'histoire des pâtisseries françaises et des desserts français classiques"

Dans divers récits de l'histoire du croissant, la plupart des sources s'accordent à dire qu'il est originaire d'Autriche sous le nom de *kipferl*. Fabriqué à partir de pâte de blé levée, le *kipferl* est un pain cuit au four courant en Europe centrale. Les archives indiquent que le *kipferl* existait dès le XIII^e siècle, mais beaucoup pensent qu'il pourrait être encore plus ancien. Les mythes populaires attribuent son invention à une célébration de la défaite de l'Empire ottoman lors de la bataille de Vienne, la forme en croissant représentant la lune sur le drapeau ottoman. "Ces histoires sont presque certainement fausses", déclare le chef autrichien Jürgen.²⁷ Quelle que soit l'origine du *kipferl*, il migrera vers la France plus tard au 19^e siècle.

Une autre légende commune dit que Marie-Antoinette a amené le *kipferl* à la cour de France, aspirant à de la nourriture autrichienne. Bien que ce soit une histoire intéressante, il n'y a pas de documents historiques pour le confirmer.

La première introduction enregistrée de *kipferl* en France a eu lieu en 1839, lorsque l'officier d'artillerie autrichien August Zang a fondé une boulangerie viennoise à Paris.²⁸ Les Parisiens sont tombés amoureux du *kipferl* et ont imité le pain dans leurs boutiques. Le nom "croissant" a également commencé à apparaître dans les archives historiques, faisant référence à la forme en croissant du pain.

²⁷ Hartley, "A Brief History of the Croissant".

²⁸ Chevallier, "August Zang and the french croissant: how viennoiserie came to France", page 16.



Illustration 5.4. La boulangerie August Zang, Paris, 1839.

Source : Jones, "Le croissant français".

En 1915, Sylvain Claudius Goy enregistre la première version française connue d'une recette de croissant. Au lieu de la pâte à brioche, telle qu'utilisée par August Zang, Goy a transformé la recette pour utiliser une pâte à levure.²⁹ La fabrication consiste à plier le beurre et la pâte pour créer des couches de pâte fines et feuilletées. C'est exactement ainsi qu'est née la pâtisserie française emblématique que nous connaissons et aimons aujourd'hui.

5.2.2. Les macarons

Un macaron est une pâte ronde classique à base de pâte feuilletée qui ressemble à un biscuit composé essentiellement de quatre ingrédients : la poudre d'amandes (ou pâte d'amandes), le sucre, les blancs d'œufs et le sucre en poudre. Ces deux coques extérieures lisses pressées ensemble avec un centre doux et fondant en bouche se retrouvent dans une grande variété de couleurs et remplies de saveurs qui vont du traditionnel (ganache vanille, caramel, crème au beurre, chocolat, framboise, pistache) aux nouveautés plus exotiques comme le thé vert, le cassis, la violette, la truffe blanche et le foie gras.

²⁹ Xiong, "A Brief History of the Croissant".



Illustration 5.5. Les macarons

Source : Le Cordon Bleu Malaysia, "Top 10 des pâtisseries françaises à connaître".

Comme c'est le cas pour de nombreuses autres pâtisseries, les histoires sur l'origine de ce bonbon sont différentes. Ce que l'on sait, c'est que le macaron existait déjà en Europe au Moyen Âge et qu'il était fait pour que les marins emportent avec eux des friandises qui pouvaient se conserver plusieurs semaines. La ville française de Cormery prétend être la véritable patrie du macaron et qu'il a été créé en 781 par des moines de l'abbaye bénédictine de St-Paul et fait pour ressembler à un ventre de moine.

Le Larousse Gastronomique, l'encyclopédie ultime de la cuisine française, publiée pour la première fois en 1938, déclare qu'ils sont originaires de Venise à l'époque de la Renaissance, le mot macarons étant dérivé de l'italien "*maccherone*", qui signifie pâte fine ou pâte et qui a ensuite donné naissance à le nom macaron en français.³⁰ Le mot vénitien était "macérone".

L'apparition des macarons en France remonte également à l'arrivée des pâtisseries italiens que Catherine de Médicis amène avec elle en 1533 lors de son mariage avec le duc d'Orléans qui devient en 1547 Henri II. Roi de France. Elle a amené un boulanger italien avec elle lorsqu'elle a déménagé à la cour de France, et il a introduit ce dessert dans la pâtisserie française.

La recette du macaron est ensuite apparue dans les livres de cuisine au XVIIe siècle, mais n'était encore bien connue qu'un siècle plus tard, lorsque deux religieuses ont commencé

³⁰ Kleinman, "The 5th Question At the Seder: Have a Macaroon?".

à cuisiner et à vendre des macarons à Nancy, ce qui leur a valu le nom de Macaron Sisters.³¹ Très vite la recette du macaron est devenue un classique en France et s'est propagée dans de nombreuses villes à travers la France.

Aujourd'hui, Ladurée est la boutique de macarons la plus célèbre vendant ce qui est sans aucun doute les meilleurs macarons de France. Ladurée est crédité d'en avoir fait ce qu'ils sont aujourd'hui, mieux connus sous le nom de Macaron Parisienne.



Illustration 5.6. Ladurée Paris

Source : Site officiel : <https://www.laduree.fr/fr/>

5.2.3. La Crème brûlée

La crème brûlée est une crème pâtissière à base de jaunes d'œufs battus, de crème, de sucre et de vanille, garnie de cassonade qui est cuite pour créer un dessus croustillant. Bien sûr, il existe aujourd'hui des versions beaucoup plus complexes, parfois avec l'ajout d'alcool dans le mélange. Certains restaurants la parfument avec des agrumes, du chocolat, des thés ou tout autre ingrédient choisi par le chef, et ajoutent une garniture au dessus croustillant pour améliorer la présentation.

³¹ Tucker, "The true origin of French macarons".



Illustration 5.7. Crème brûlée

Source : Bitman, "Crème brûlée à la vanille".

La crème brûlée est l'un des desserts français les plus célèbres de tous les temps, et pour cause, l'intéressant mode de préparation et de présentation fait que ce dessert se démarque de tous les autres.

En tant que l'un des desserts les plus appréciés de France, il est si populaire qu'il y a en fait trois pays qui ont concouru pour le titre d'inventeur de la crème brûlée. L'Angleterre, l'Espagne et la France prétendent avoir créé la crème brûlée, mais de nombreux historiens de l'alimentation s'accordent à dire que ces types de crèmes dessert étaient très populaires au Moyen Âge dans toute l'Europe, il est donc un peu difficile de retracer l'histoire réelle du dessert. Le terme crème brûlée n'est apparu qu'au XIXe siècle. Les premières versions françaises du dessert ne brûlaient pas le caramel comme ses versions modernes, mais plaçaient un disque de caramel sur la crème.³²

Cependant, au fil des ans, la méthode de préparation et de présentation a changé, en faisant le plat préféré qu'il est aujourd'hui. Il est intéressant de noter que c'est précisément l'obsession des Américains au XXe siècle qui a fait d'un plat français aussi célèbre une sensation mondiale.

³² Valorie, "Crème Brûlée History and Recipe".

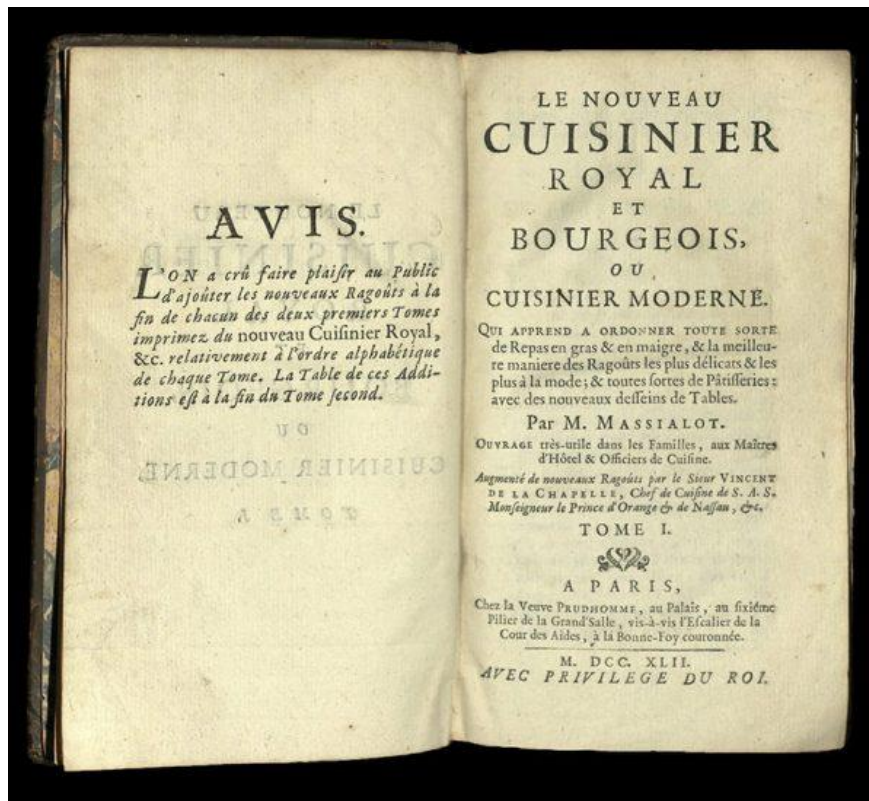


Illustration 5.8. Le Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois – 1691.

Source : Chef Nordine LABIADH, "Crème brûlée au curcuma et citron vert : un délice sucré et fondant".

La première recette de crème brûlée apparaît dans le livre de cuisine français *Le Cuisinier Royal et Bourgeois* de 1691 du chef François Massialot qui travaillait au château de Versailles. François Massialot dans son livre de recettes dit que l'humble crème brûlée s'inspire du plat espagnol, *la crema catalana*.³³ La crème brûlée française a connu sa plus grande percée dans les années 1980, lorsqu'elle est devenue l'un des desserts les plus populaires de France, apparaissant sur tous les menus.

5.2.4. Les crêpes Suzette

Les crêpes Suzette sont des crêpes très fines courantes en France qui peuvent être sucrées ou salées, généralement roulées ou pliées avec une variété de garnitures allant de la confiture ou du Nutella au jambon et au fromage ou aux fruits de mer. Cette spécialité est servie dans les crêperies, en cuisine de rue, et même dans un cadre élégant en dessert, dans sa présentation la plus célèbre, les crêpes Suzette.

³³ Colman, "Catalan Cuisine, Revised Edition: Vivid Flavors From Spain's Mediterranean Coast", page 247



Illustration 5.9. Crêpes Suzette

Source: Hartnett, "Crêpes suzette recipe".

Ce qui a commencé comme un accident au Café Paris à Monte Carlo est devenu l'un des plats les plus emblématiques de France. En 1895, Henri Charpentier - un serveur de 14 ans au Café de Paris préparait un plat de crêpes à apporter au prince de Galles (futur roi Édouard VII), mais à cause de l'endroit où il était en poste, il a accidentellement mis le plat sur feu, flambant les crêpes. Ne sachant que faire, il goûta rapidement le sirop dans l'assiette et le trouva délicieux, ce qui lui donna le courage de servir malgré tout le plat au prince et à sa suite. Lorsqu'on lui a demandé comment appeler ce nouveau produit, Henri Charpentier a d'abord suggéré "crêpes Duchesse", mais le prince Edward a suggéré de changer le nom, en utilisant le nom de la femme à sa table - Suzette.³⁴ Bien que cette histoire soit contestée, c'est l'histoire la plus acceptée sur l'origine de ce plat sucré.

³⁴ Charpentier, Boyden, "Life À La Henri – Being The Memories of Henri Charpentier", page. 54.

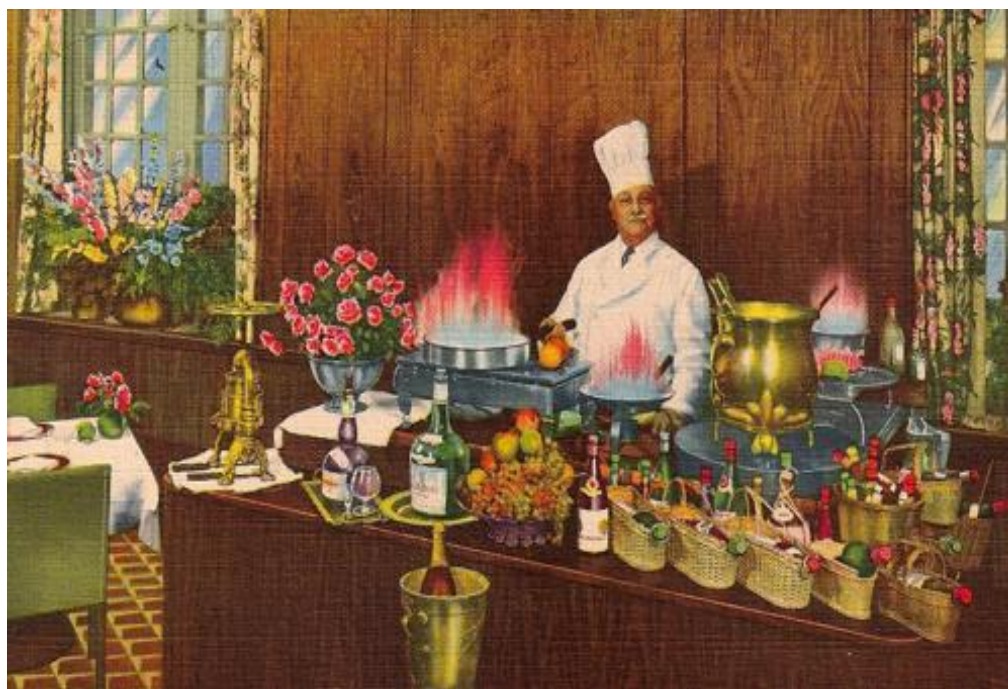


Illustration 5.10. Illustration du Chef Henri Charpentier

Source : Cook's Info, "Henry Charpentier", biographie

Une autre affirmation dit que le plat a été nommé en l'honneur de l'actrice française Suzanne Reichenberg, qui a travaillé professionnellement sous le nom de Suzette. En 1897, Reichenberg se produit à la Comédie-Française dans le rôle d'une bonne, durant lequel elle sert des crêpes sur scène. Monsieur Joseph, propriétaire du restaurant Marivaux, a fourni les crêpes. Il a décidé de flamber les crêpes pour attirer l'attention du public et garder la nourriture au chaud pour les acteurs qui la mangent.³⁵ Après cela, Joseph a été directeur du restaurant Paillard à Paris, puis a travaillé à l'hôtel Savoy à Londres.

Alors que les crêpes sont très populaires en France, les Crêpes Suzette se distinguent par elles-mêmes et ne sont pas quelque chose que vous pouvez trouver dans n'importe quelle crêperie. Fines crêpes gaufrettes, nappées d'une sauce au beurre Suzette puis flambées. Le Beurre Suzette est une sauce à base de beurre, de sucre caramélisé, de mandarine ou de jus, de zeste et de liqueur. On utilise également les liqueurs Grand Marnier ou Curaçao.³⁶ C'est un dessert à l'ancienne, mais on le retrouve encore sur les cartes, notamment dans les restaurants, puisqu'il s'agit de mettre le feu au plat ou de le flamber, il appartient donc à l'un des desserts français les plus élégants. Le plat était déjà une spécialité du restaurant français Marie's en 1898.

³⁵ Claiborne, "Craig Claiborne's The New York Times french Food Encyclopedia", page. 162.

³⁶ Courtine, "Larousse gastronomique (French edition)".

5.2.5. Les Madeleines

Les madeleines sont des gâteaux fins de la taille d'une bouchée qui ont un centre moelleux, des bords croustillants et une saveur de beurre distinctive. Elles sont surtout connues pour leur forme de coquille et leur crête distinctive sur le dessus. Ce biscuit léger et moelleux est un gâteau au thé populaire dans les cafés français.



Illustration 5.11. Madeleines

Source: European Waterways, "10 Delicious French Desserts You Must Try".

Les madeleines sont originaires de la ville de Commercy, en Lorraine, dans le nord-est de la France. Ces petits gâteaux en forme de coquillages auraient été nommés "madeleines" du nom de leur créatrice, Madeleine Paulmier.³⁷ Au milieu du XVIIIe siècle, Madeleine était la cuisinière du roi de Pologne Stanisław Leszczyński, alors en exil à Commercy - et dont le gendre était le roi de France Louis XV. Louis XV aimait tellement les petits gâteaux qu'il les

³⁷ Ledsom, "A Brief History of the French Madeleine".

nomma en l'honneur de leur créatrice, Madeleine Paulmier. Bientôt, la reine Marie, épouse de Louis, les présenta à la cour royale de Versailles et répandit leur renommée dans toute la France.

La renommée internationale de la Madeleine est due à l'écrivain français Marcel Proust (1871 - 1922). Dans son roman le plus célèbre, *A La Recherche du Temps Perdu*, dans lequel le narrateur plonge la petite Madeleine dans une tasse de thé et renoue immédiatement avec de tendres souvenirs d'enfance.³⁸ Cet « épisode de la Madeleine » est devenu une référence dans la littérature française lorsqu'il s'agit du rappel involontaire du passé.

Les madeleines sont incroyablement populaires dans toute la France, souvent dégustées avec du thé, du café et lors du "goûter" - l'heure du goûter à 4 heures. Elles sont très appréciées des boulangers amateurs car elles sont faciles à préparer avec uniquement les ingrédients de base de la pâtisserie : sucre, farine, beurre et œufs.

5.2.6. Les Profiteroles

La profiterole est une boule de pâte cuite farcie avec une garniture typiquement sucrée de crème fouettée, de crème pâtissière ou de crème glacée. Elles peuvent être servies nature ou agrémentées d'une sauce au chocolat, de caramel ou de sucre en poudre.

Les profiteroles, ou choux à la crème, sont l'un des desserts préférés des français. Ces pâtisseries légères à base de pâte sont cuites jusqu'à ce qu'elles deviennent creuses puis fourrées. Recouvertes de chocolat fondu, elles sont souvent servies dans une pyramide décorative.

³⁸ Ibid



Illustration 5.12. Profiteroles

Source: Offbeat France, "25+ Irresistible French Pastry, Desserts And Sweets: An Insider's Guide".

La Profiterole est un autre dessert qui aurait été apporté en France par l'entourage de la cheffe Catherine de Médicis. Le chef italien Panterelli a inventé la pâte feuilletée, mais sa recette originale a changé au fil du temps, et le chef pâtissier français Jean Avice a perfectionné la pâte feuilletée pour faire des pâtisseries. Puis, au XVIIIe siècle, le chef Antoine Carême a eu l'idée de garnir les pâtisseries de crème, ce qui a donné la profiterole que l'on connaît aujourd'hui. Il a également inventé la tour profiterole - 'croquembouche' - un célèbre gâteau de mariage en France.³⁹

Au début, cependant, la pâte feuilletée n'était pas du tout un dessert. La pâte bouillie était remplie de délices salés, tels que des morceaux de faisan ou des truffes ou des champignons hachés. Parfois, elles étaient même utilisées dans la soupe. La première mention de sa version sucrée vient du grand chef et écrivain culinaire français susmentionné, Antonin Carême, dans son livre de 1828 *Le Cuisinier Royal Parisien*.

³⁹ Valérie, "The profiteroles".

5.2.7. La tarte Tatin

La tarte tatin est un type de gâteau renversé ou tarte aux pommes, avec une croûte cuite sur le dessus et des pommes recouvertes de caramel. Elle se déguste tiède, de la crème glacée peut être ajoutée et certaines versions modernes incluent de la crème au lait ou de la crème fraîche. C'est l'un des desserts français les plus classiques.



Illustration 5.13. Tarte Tatin

Source: Offbeat France, "25+ Irresistible French Pastry, Desserts And Sweets: An Insider's Guide".

La tarte Tatin a été créée par hasard à l'Hôtel Tatin de Lamotte-Beuvron, Loir-et-Cher, à 169 km au sud de Paris, dans les années 1880.⁴⁰ L'hôtel était tenu par deux sœurs, Stéphanie et Caroline Tatin. Il y a différentes histoires sur l'origine du gâteau, mais la plus courante est que Stéphanie Tatin, qui a fait l'essentiel de la cuisine, a été un jour débordée de travail. Elle a commencé à faire une tarte aux pommes traditionnelle, mais a laissé les pommes cuire trop longtemps dans le beurre et le sucre. Sentant l'odeur de brûlé, elle tenta de sauver le plat en plaçant le fond de pâte sur le plat avec les pommes et termina rapidement la cuisson en mettant le tout au four. Après avoir sorti la tarte renversée, elle a été surprise de découvrir à quel point les clients de l'hôtel appréciaient le dessert. Dans une version alternative de l'origine du gâteau, Stéphanie a cuit par erreur le gâteau aux pommes au caramel à l'envers, servant ainsi aux invités un plat inhabituel.

⁴⁰ Deletang, "La tarte Tatin - Histoire et légendes", page 128.

5.2.8. L'éclair

Un éclair est une pâtisserie à base de pâte cuite fourrée à la crème et surmontée d'un glaçage aromatisé. La pâte, qui est la même que celle utilisée pour les profiteroles, est généralement façonnée en une forme oblongue à l'aide d'une poche à douille et cuite jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et creuse à l'intérieur. Après refroidissement, la pâte est garnie de crème pâtissière ou de chantilly, puis recouverte de glaçage.⁴¹ D'autres garnitures incluent la crème aromatisée au rhum pistache, les garnitures aromatisées aux fruits ou la purée de marrons. Le glaçage est parfois au caramel, auquel cas le dessert peut être appelé bâton de Jacob.



Illustration 5.14. Éclair

Source: Tasteatlas, "[Eclair](#)".

Ces pâtisseries longues avec un glaçage attrayant, un extérieur croustillant, un intérieur moelleux et pâteux et un centre sucré et crémeux sont originaires de France au début du XXe siècle. La plupart des historiens de l'alimentation pensent qu'ils ont été inventés par Marie-Antoine Carême, un célèbre chef français.⁴² On pense que les éclairs tirent leur nom de la façon dont la lumière se refléterait sur eux après avoir été recouverts de glaçage à pâtisserie (foudre).

Originaire de la ville française de Lyon, ce dessert français classique est apparu pour la première fois dans les pâtisseries dans les années 1860, sous le nom de "petite duchesse". La

⁴¹ Montagne, "Larousse gastronomique: the new American edition of the world's greatest culinary encyclopedia", page. 401.

⁴² Mon Desserts, "Keep Calm and Eat a Eclair".

recette la plus ancienne de ces délicieuses friandises se trouve dans le *Boston Cooking School Cookbook*, publié en 1884.⁴³ Aujourd'hui, les éclairs sont de plus en plus populaires en France et dans le monde, et des garnitures telles que le thé vert et la crème au citron ont commencé à apparaître.

5.2.9. Le Soufflé

Le soufflé est un plat cuit au four à base d'œufs originaire du Royaume de France au début du XVIIIe siècle. En combinaison avec divers autres ingrédients, il peut être servi comme plat principal salé ou sucré comme dessert.⁴⁴



Illustration 5.15. Soufflé

Source: European Waterways, "10 Delicious French Desserts You Must Try".

Son invention est attribuée au maître pâtissier, Vincent La Chapelle, qui l'a inventé au début du XVIIIe siècle, tandis que le développement et la vulgarisation du soufflé sont généralement associés au chef français Marie-Antoine Carême au début du XIXe siècle. L'art de préparer le soufflé parfait fait depuis longtemps l'objet de débats parmi les boulangers du monde entier. Le soufflé parfait est l'un des meilleurs desserts français qui utilise les blancs d'œufs comme élément central de sa base. Au fur et à mesure que le dessert est cuit dans ses

⁴³ Alfaro, "Éclair History and Characteristics, the spruce eats".

⁴⁴ Peterson, "Glorious French Food: A Fresh Approach to the Classics", pages 130-132.

propres plats en céramique, le dessert se dilate et le dessus du soufflé s'élève sur les bords du plat. L'extérieur est parfaitement croustillant, tandis que l'intérieur reste incroyablement moelleux. Le nom vient du verbe "souffler", qui est le français pour "gonfler" .

Il existe un grand nombre de variations salées et sucrées de saveurs de soufflé. Les soufflés salés comprennent souvent du fromage et des légumes comme les épinards, les carottes et les herbes, et peuvent parfois inclure de la volaille, du bacon, du jambon ou des fruits de mer. Les soufflés sucrés peuvent être à base de sauce au chocolat ou aux fruits et sont souvent servis saupoudrés de sucre en poudre.

5.2.10. Le canelé

Le canelé est une petite pâtisserie aromatisée au rhum et à la vanille avec un centre de crème pâtissière doux et tendre et une croûte caramélisée sombre et épaisse. Il a la forme d'un petit cylindre atteignant cinq centimètres de haut avec un creux au sommet.⁴⁵



Illustration 5.16. Canelés

Source: Ausignac, "Canelés".

Il s'agit d'une petite gourmandise réalisée dans un moule en cuivre strié, caramélisé et croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, au goût de crème brûlée. Le dessert vient de Bordeaux, une région viticole de premier plan, où ils utilisaient des blancs d'œufs pour sceller

⁴⁵ Goldstein, Mintz, "The Oxford Companion to Sugars and Sweets", page 259.

les tonneaux de vin. Comme ils se sont retrouvés avec trop de jaunes d'œufs, ce dessert a été créé. Et comme c'était une ville portuaire, plus tard, du rhum et de la vanille ont été ajoutés au mélange. Les artisans appelés « canauliers » spécialisés dans leur cuisson décident de se regrouper au milieu du XVIe siècle pour créer une corporation. Comme ils ne faisaient pas partie de la guilde des pâtissiers, qui avait le monopole de la cuisson au lait et au sucre. Cela a donné lieu à tout un débat lorsqu'il leur a été interdit d'utiliser ces ingrédients. Enfin, environ 100 ans plus tard, le conseil de Versailles tranche en leur faveur et des boulangeries spécialisées dans la confection voient le jour dans toute la région bordelaise.⁴⁶

Il est probable que son nom actuel provienne de la similitude (en français) de la vague avec la cannelure. Cannelure est un mot français qui se traduit par rainures, plis ou sillons.



Illustration 5.17. Moules nervurés en cuivre pour les canelés

Source : Artisan Coffee, "Le Canelé de Bordeaux : Une gourmandise française".

⁴⁶ Macdonald, "A French treat with a classified recipe: How the canelé evolved throughout history".

6. Le rôle des desserts français dans l'offre touristique

La France est championne des destinations touristiques. Avec un niveau record de 87 millions de touristes étrangers en 2017, soit une augmentation de 5,1% en un an, la France est le pays le plus visité au monde. Le rôle actuel de la gastronomie dans le tourisme en est certainement responsable, plus précisément le fait que la gastronomie est l'une des principales raisons pour lesquelles les touristes visitent certaines destinations. Aujourd'hui, les touristes ne recherchent plus seulement de beaux paysages, des attractions et le patrimoine culturel de la destination touristique qu'ils visitent, mais veulent plutôt découvrir la destination à travers la nourriture, les boissons et les desserts afin qu'ils puissent pleinement découvrir la destination, la culture des gens et le l'esprit même du lieu qu'ils visitent. C'est pourquoi la popularité et la fréquentation de la France ne sont pas surprenantes, car elle se démarque de la foule à bien des égards, notamment par ses desserts. Ceci est également indiqué par le fait que la gastronomie française attire environ 3/4 des touristes.

La gastronomie est un pilier de l'identité française. Inscrite dans le patrimoine français au même titre que les monuments et sites historiques, la gastronomie plaît aux touristes français et internationaux. Le tourisme culinaire est né de cette attraction gastronomique, qui permet aux particuliers de découvrir le territoire grâce à la gastronomie et aux produits du terroir. Selon Jean-Yves Le Drian, l'actuel ministre de l'Europe et des Affaires étrangères, "il n'y a pas de meilleure entrée en France que de par ses saveurs". La France est un pays de saveurs, rythmé par la richesse des produits issus du territoire de chaque région. La gastronomie est donc la manière dont les touristes peuvent découvrir le territoire, au gré de ses produits locaux et de son patrimoine. Le mot "restaurant" est l'un des mots français les plus utilisés dans le monde. Ces informations révèlent l'importance de la gastronomie française et le lien, conscient ou inconscient, que les étrangers créent entre la gastronomie et la France. Les deux sont indissociables : la gastronomie fait partie intégrante de l'identité française. L'importance de la gastronomie française est telle qu'elle inspire artistes et écrivains depuis des siècles. De l'écrivain François Rabelais au peintre Gustave Caillebotte, les créateurs se sont inspirés de la gastronomie française. Alors que le premier met en avant le luxe de la cuisine française et des banquets d'autrefois, le second a réécrit le raffinement et l'élégance d'un dîner français sur sa toile. Le patrimoine gastronomique en France associe différents éléments : savoirs et techniques culinaires, recettes et produits, mais aussi coutumes et légendes liées à l'histoire culinaire du pays. En France, chaque région possède au moins une spécialité gastronomique,

qu'il s'agisse d'un produit du terroir ou d'une recette qui fait partie intégrante de son identité. Les Français consomment deux fois plus de sucreries que leurs homologues européens. Sachant qu'1 visite sur 5 en restauration commerciale entraîne la consommation de dessert en France, la consommation de dessert fait grimper le prix moyen d'un repas de 30%. En 2017, près de 2,1 milliards de visites dans les établissements de restauration hors domicile ont donné lieu à l'achat de dessert. Les femmes sont particulièrement friandes de sucreries en fin de repas et représentent 55 % des visites avec dessert, et la majorité des desserts est consommée par la population âgée de 45 ans et plus avec près de 35 % de la quantité de sucreries consommée sur ce segment (alors qu'elles ne représentent que 25% des visites). Ces habitudes de consommation placent la France en tête du classement européen en matière de consommation de desserts. Ces données s'expliquent à la fois par la grande variété de desserts proposés dans l'hôtellerie française, et par une certaine tradition de consommation de repas complets (entrée, plat, dessert) encore très présente en France. Le moment clé de la consommation de sucreries est sans conteste le déjeuner, qui représente près des deux tiers des quantités consommées, principalement dans la restauration et les brasseries.⁴⁷

Les desserts français sont une partie essentielle de la culture française et jouent un rôle important dans le tourisme. Les touristes visitant la France sont souvent attirés par les délices culinaires du pays, et les desserts français ne font pas exception. Des gâteaux classiques comme les croissants et les macarons aux créations plus élaborées comme la crème brûlée et la tarte tatin, les desserts français sont un incontournable pour tous ceux qui visitent le pays. Ces desserts sont non seulement délicieux, mais reflètent également la riche histoire et les traditions du pays. En conséquence, ils sont devenus une partie importante de l'industrie du tourisme, attirant des visiteurs du monde entier qui souhaitent découvrir les saveurs uniques des desserts français. La popularité des desserts français a conduit à la création de nombreuses pâtisseries et boulangeries à travers le pays, qui sont devenues des destinations touristiques populaires. Ces boutiques proposent une grande variété de desserts, des pâtisseries françaises traditionnelles aux créations modernes, et offrent souvent aux visiteurs une expérience unique et authentique. De nombreux touristes suivent également des cours de cuisine pour apprendre à faire leurs propres pâtisseries françaises, soulignant encore l'importance des pâtisseries françaises dans le tourisme. Dans l'ensemble, les desserts français sont une partie essentielle de la culture et de l'histoire du pays, et leur popularité a joué un rôle important dans la croissance de l'industrie du tourisme. Ils offrent aux visiteurs une expérience unique et

⁴⁷ L'Hotellerie Restauration, "Les Français accros au dessert".

délicieuse, et leur popularité ne montre aucun signe de ralentissement. Les desserts français sont également une partie importante de l'économie du pays, car l'industrie du tourisme est une source de revenus importante pour de nombreuses pâtisseries, boulangeries et restaurants. La demande de desserts français a également conduit au développement de nouvelles tendances de desserts, comme les pâtisseries qui marient des saveurs françaises et internationales. Cela a aidé à garder les desserts français pertinents et excitants pour les visiteurs, garantissant qu'ils restent un choix populaire pour les touristes pour les années à venir. De plus, les desserts français sont également devenus une partie importante de l'identité culturelle du pays et sont souvent associés à l'art, à la musique et à la littérature du pays. Par exemple, le célèbre roman de Marcel Proust "A la recherche du temps perdu" contient une scène dans laquelle le narrateur trempe des madeleines dans une tasse de thé, ce qui est sûrement un moment marquant de la littérature française. De même, il existe de nombreux exemples de livres, de chansons, de films et de séries qui contiennent des scènes de personnes dégustant des spécialités françaises, soulignant davantage leur importance culturelle. Certains des exemples sont :

1. Marie Antoinette (2006) de Sofia Coppola présente de nombreuses scènes de la reine et de sa cour dégustant des desserts français décadents tels que des macarons, des éclairs et des tartelettes.

2. L'émission télévisée "The Great British Bake Off" présente souvent des desserts français dans le cadre de ses défis, tels que le croquembouche, le mille-feuille et la crème brûlée.

3. Le livre "Ma vie en France" de Julia Child et Alex Prud'homme raconte l'histoire d'amour de Julia Child avec la cuisine française et comprend de nombreuses descriptions des desserts qu'elle a rencontrés pendant son séjour dans le pays, comme la tarte Tatin, la crème caramel et mousse de chocolats.

4. Le film "Chocolat" (2000) réalisé par Lasse Hallström parle d'une femme qui ouvre une chocolaterie dans un petit village français et contient de nombreuses scènes d'elle créant et servant de délicieux desserts au chocolat tels que des truffes, du chocolat chaud et de la mousse au chocolat .

5. L'émission télévisée "MasterChef" propose souvent des desserts français dans le cadre du défi, tels que des soufflés, des profiteroles et des madeleines.

6. La série télévisée "Emily à Paris" (2020) présente de nombreuses scènes du personnage principal dégustant des desserts français tels que des croissants, des macarons et de la crème brûlée tout en explorant la ville de Paris.

7. Le livre "La petite librairie de Paris" de Nina George parle d'un homme qui tient une librairie sur une péniche à Paris et comprend de nombreuses descriptions des desserts qu'il apprécie, comme la tarte Tatin, les madeleines et le mille-feuille.

8. Julie et Julia (2009) raconte l'histoire d'une femme qui décide de cuisiner grâce à Maîtriser l'art de la cuisine française de Julia Child, et présente de nombreuses scènes d'elle préparant des desserts français classiques tels que la mousse au chocolat, la crème brûlée et la tarte tatin. .

9. L'émission télévisée "The Mind of a Chef" présente souvent des desserts français dans le cadre de ses épisodes, tels que des croissants, des macarons et des éclairs.

10. Le livre "Sweet Life in Paris" de David Lebovitz raconte l'histoire d'un homme qui s'installe à Paris et découvre les délices des desserts français, comme les truffes au chocolat, les gâteaux au citron et les profiteroles.

11. Le film Pixar Ratatouille (2007) parle d'un rat nommé Remy qui rêve de devenir chef. Situé à Paris, le film présente de nombreux plats français alléchants, dont la crème brûlée.

12. Le film français Amélie (2001) se déroule à Paris et contient de nombreux beaux plans de la ville, ainsi que plusieurs délicieux desserts français, dont la somptueuse crème caramel appréciée par le personnage principal Amélie.

Dans l'ensemble, les desserts français restent une partie bien-aimée de la culture pop moderne et sont souvent utilisés pour évoquer des sentiments d'indulgence, de luxe et de sophistication. Les desserts français sont également le reflet de l'engagement du pays envers des ingrédients de qualité et des méthodes de production artisanales. De nombreux pâtisseries et boulangers français utilisent des ingrédients locaux, tels que le beurre, la crème et les fruits, pour confectionner leurs desserts. Cet accent mis sur la qualité, la tradition et le goût fait partie de ce qui rend la pâtisserie française si spéciale et a contribué à faire de la France un leader dans le monde de la pâtisserie. De plus, les desserts français ont également eu un impact significatif sur la scène culinaire mondiale, inspirant les pâtisseries et les boulangers du monde entier à créer leurs propres desserts uniques. De nombreux chefs pâtisseries parmi les plus célèbres au monde, dont Pierre Hermé et Dominique Ansel, ont été formés en France et ont été influencés par les techniques et les saveurs de la pâtisserie française.⁴⁸ Les desserts français sont devenus un symbole de l'hospitalité et de la générosité du pays. Lorsque vous visitez la France, il est de coutume de se voir offrir un dessert ou une pâtisserie en signe de bonne volonté,

⁴⁸ Mauro, "10 Famous French Pastry Chefs to Discover".

et de nombreuses familles françaises sont fières de servir des desserts maison à leurs invités. Cet accent mis sur l'hospitalité et la chaleur a contribué à faire des desserts français une partie importante de l'identité culturelle du pays. Les desserts français ne sont pas seulement le reflet de la culture et des traditions du pays, mais jouent également un rôle important dans les rassemblements sociaux et les célébrations. De nombreux desserts français, tels que le croquembouche, la buche de Noël et la Galette des Rois, ou "gâteau royal", sont associés à certaines fêtes et événements, et sont souvent servis lors de réunions de famille et de fêtes. Ils sont un moyen pour les gens de se rassembler et de célébrer, et sont souvent accompagnés d'autres aliments et boissons traditionnels. De plus, les desserts français ne se limitent pas seulement aux pâtisseries et aux restaurants - ils constituent également une partie importante de la cuisine et de la pâtisserie maison. De nombreuses familles françaises ont leurs propres recettes de desserts classiques comme la tarte tatin et la crème brûlée, et ces recettes sont souvent transmises de génération en génération. Cet accent mis sur la cuisine et la pâtisserie maison a contribué à maintenir la pertinence et la popularité des desserts français, même face à l'évolution des tendances et des modes alimentaires. Les desserts français sont aussi le reflet de la créativité et de l'innovation du pays. De nombreux pâtisseries et boulangers expérimentent constamment de nouvelles saveurs et techniques et n'ont pas peur de repousser les limites des desserts français traditionnels. Cela a conduit à la création de nouveaux desserts passionnants, tels que les macarons et les éclairs, qui sont devenus populaires dans le monde entier. Les desserts français sont également connus pour leur belle présentation et leur souci du détail. De nombreux pâtisseries et boulangers français prennent grand soin de l'apparence de leurs desserts, utilisant des techniques de décoration et d'embellissement complexes pour créer de superbes œuvres d'art. Les desserts français sont souvent préparés avec des ingrédients de saison, ce qui signifie qu'ils peuvent varier tout au long de l'année. Par exemple, en été, vous pouvez trouver des desserts contenant des baies et des fruits frais, en automne, vous pouvez trouver des desserts à base de pommes, de poires et de citrouilles, tandis qu'en hiver, vous pouvez trouver des desserts qui contiennent des épices chaudes et des saveurs riches. Cet accent mis sur les ingrédients saisonniers et locaux a contribué à rendre les desserts français plus durables et respectueux de l'environnement. De plus, les desserts français sont souvent accompagnés de certains vins ou boissons comme les liqueurs, qui contribuent à rehausser le goût et la texture du dessert. De nombreux restaurants et pâtisseries françaises proposent des accords vins et desserts, ce qui peut être une expérience amusante et éducative pour les gourmands. Avec le vin et les liqueurs, les desserts français sont souvent dégustés avec une tasse de café ou de thé, ce qui aide à équilibrer leur douceur et leur richesse. En plus de la présentation, les desserts

français sont également connus pour leur complexité et leur technicité.⁴⁹ De nombreux desserts français nécessitent un haut niveau d'expertise et de précision, et leur préparation peut prendre des heures voire des jours. Par exemple, réaliser un croquembouche classique consiste à confectionner des dizaines de petites pâtisseries, à les fourrer de crème pâtissière et à les assembler en une haute tour à l'aide de sucre caramélisé. Une grande variété de techniques et d'ingrédients sont souvent utilisés pour les fabriquer, ce qui les rend difficiles à reproduire à la maison.⁵⁰ Par exemple, de nombreux desserts français utilisent un travail délicat du sucre, comme le sucre du jardin ou les décorations au caramel, qui nécessitent une main ferme et beaucoup de pratique pour être maîtrisés. Les desserts français sont souvent servis en petites portions, ce qui contribue à souligner leur richesse et leur intensité de saveur. De nombreux desserts français sont également assez sucrés, ce qui signifie qu'il vaut mieux les déguster avec modération. Les desserts français sont souvent appréciés dans des cadres élégants et sophistiqués, tels que des pâtisseries ou des restaurants chics. Cet accent mis sur l'ambiance et l'atmosphère contribue à créer une expérience impressionnante et mémorable et contribue à l'attrait général des desserts français.

Un autre aspect intéressant des desserts français est leur importance historique. De nombreux desserts français existent depuis des siècles et ont joué un rôle important dans le patrimoine culturel et culinaire du pays. Par exemple, le macaron est en France depuis le 16ème siècle, et est maintenant un mets préféré dans le monde entier, et il est également important de souligner le célèbre dessert français, la crème brûlée, qui existe depuis au moins le 17ème siècle, et était à l'origine connue sous le nom de "crème frite". De même, la pâtisserie française classique, le croissant, a ses racines en Autriche et a été introduite en France par Marie-Antoinette au 18ème siècle.⁵¹ Certains desserts français sont souvent associés à certaines régions ou villes de France et font partie du patrimoine culinaire unique de ces lieux. Par exemple, la tarte Tatin, une tarte aux pommes française classique, serait originaire de la ville de Lamotte-Beuvron dans la vallée de la Loire.⁵² Les desserts français ont été influencés par de nombreuses cultures et cuisines différentes, notamment italienne, espagnole et nord-africaine. Cela a contribué à créer une culture des desserts diversifiée et dynamique en France, avec de nombreuses spécialités régionales et des mariages de saveurs uniques. Les desserts

⁴⁹ French Waterways, "What to eat in France – a month by month breakdown".

⁵⁰ Masterclass articles, "Croquembouche Recipe: How to Make French Croquembouche".

⁵¹ Bonpastry, "The History of French Pastries and Classic French Desserts".

⁵² Regions of France, "Centre Tarte Tatin"

français sont souvent appréciés dans le cadre d'une expérience culinaire plus large, comme un repas à plusieurs plats ou une occasion spéciale.

Les desserts français ont un impact significatif sur le tourisme en France, car ils sont l'une des exportations culinaires les plus appréciées et les plus connues du pays. De nombreux touristes viennent en France juste pour essayer les célèbres desserts du pays et découvrir la culture de la pâtisserie unique et colorée que l'on trouve dans tout le pays. Par exemple, de nombreux touristes visitent Paris pour découvrir les célèbres pâtisseries et boulangeries de la ville, connues pour leurs gâteaux, pâtisseries et gâteaux exquis. Ces pâtisseries, comme Ladurée et Pierre Hermé, sont souvent des destinations touristiques à part entière et offrent un aperçu du monde de la pâtisserie française difficile à trouver ailleurs.⁵³ De même, de nombreux touristes visitent les petites villes et villages de France pour découvrir la culture pâtissière locale et goûter aux spécialités régionales introuvables ailleurs dans le pays. Par exemple, la ville de Saint-Tropez est célèbre pour sa célèbre Tarte Tropicaine, une brioche fourrée à la crème confectionnée par un boulanger polonais dans les années 1950.⁵⁴

La gastronomie et les sucreries françaises occupent une place importante dans le tourisme français. La France est célèbre pour sa cuisine et de nombreuses personnes voyagent en France juste pour essayer des plats et des pâtisseries françaises traditionnelles. La cuisine française est également reconnue par l'UNESCO comme faisant partie du patrimoine culturel immatériel mondial. Outre la reconnaissance de la cuisine française par l'UNESCO, le gouvernement français a également pris des mesures pour promouvoir la gastronomie et les desserts français dans le cadre du tourisme. Il s'agit notamment de la création du "Repas Gastronomique Français" comme élément officiel de la culture française, ainsi que de la création du concours "Coupe de la Pâtisserie Française" pour promouvoir l'art de la pâtisserie française. La gastronomie et les sucreries françaises représentent également une part importante de l'économie française. L'industrie agroalimentaire et viticole est un secteur majeur en France, et l'on estime que le tourisme œnogastronomique contribue chaque année à environ 10 milliards d'euros à l'économie française. De plus, les chefs et pâtisseries français sont très demandés dans le monde et de nombreuses écoles culinaires françaises accueillent des étudiants internationaux.

⁵³ Norah, "The Great Paris Macaron Debate: Ladurée versus Pierre Hermé"

⁵⁴ Ledsom, "A Brief History of the Tarte Tropicaine, the French Riviera's Favourite Dessert".

Conclusion

En conclusion, les desserts français sont une partie importante de la culture française et attirent considérablement les touristes du monde entier. L'art de faire des desserts français a une longue et célèbre histoire, et les desserts français sont reconnus pour leur qualité, leur variété et leur sophistication. Le gouvernement français et l'industrie culinaire ont reconnu l'importance de la gastronomie et des desserts français dans le tourisme et ont pris des mesures pour promouvoir et protéger ce patrimoine culturel. Qu'il s'agisse de déguster un croissant dans un café parisien ou de déguster une crème brûlée classique, les desserts français sont une partie délicieuse et mémorable de tout voyage en France. L'impact des gâteaux français sur l'économie est important, car de nombreuses boulangeries et pâtisseries dépendent fortement du tourisme pour survivre. Outre les revenus directs générés par les ventes aux touristes, les gâteaux français contribuent également à l'image globale du pays en tant que destination culinaire, attirant les gourmets du monde entier. De plus, la production et la vente de pâtisseries françaises font vivre un large éventail d'entreprises, des boulangers et pâtisseries aux vendeurs et commerçants.

Malgré leur taille relativement petite, les pâtisseries françaises ont un impact majeur sur l'économie et l'identité culturelle du pays, ce qui en fait un important sujet d'étude et de réflexion. De plus, les desserts français ne sont pas seulement un régal pour les papilles, mais aussi un régal pour les yeux. La présentation des desserts français est souvent aussi importante que le goût, et les chefs pâtisseries prennent grand soin de créer des designs beaux et complexes. Cette attention aux détails et à l'artisanat fait partie de ce qui rend les pâtisseries françaises si spéciales et témoigne de la compétence et du dévouement des chefs pâtisseries français.

Dans l'ensemble, l'influence des desserts français dans le tourisme est indéniable, et leur influence sur la culture et l'économie française est significative. Les desserts français ont également eu un impact significatif sur la scène culinaire mondiale. Les techniques et les ingrédients de fabrication des desserts français ont été adoptés par des chefs du monde entier, et les desserts français sont devenus incontournables dans de nombreux restaurants et boulangeries de premier plan. De plus, des chefs pâtisseries français ont ouvert des entreprises prospères dans des pays du monde entier, apportant leur expertise et leur passion pour les pâtisseries françaises à de nouveaux publics. Ce rayonnement mondial est la preuve de l'attrait durable des desserts français et de leur importance dans le monde de la gastronomie. Enfin, les desserts français ne sont pas seulement un produit de la culture française, mais aussi un reflet de celle-ci. Les desserts français incarnent l'élégance, la sophistication et le souci du détail qui

caractérisent la culture française. Ils sont la preuve de l'engagement français pour la qualité et l'artisanat et sont une source de fierté nationale. La popularité des desserts français à travers le monde est la preuve de l'attrait durable de la culture française et de son influence sur le monde. Qu'ils soient dégustés dans un café parisien ou dans une boulangerie à l'étranger, les desserts français font partie intégrante du paysage culinaire mondial.

Littérature

- Adamson, Melitta Weiss, "Food in Medieval Times", str. 89. Greenwood Press, Westport, CT., 2004., <http://www.reenactor.ru/ARH/PDF/Adamson.pdf> (pristupljeno 14. svibnja 2023.)
- Alfaro, Danilo, "Éclair History and Characteristics", The Spruce Eats, prosinac 2022., <https://www.thespruceeats.com/what-is-an-eclair-995652> (pristupljeno 30. svibnja 2023.)
- Andrews, Colman, "Catalan Cuisine, Revised Edition: Vivid Flavors From Spain's Mediterranean Coast". Harvard Common Press, str. 247., prosinac 2005.
- Angelique Chrisafis, "Croissants are moving on: the vegan chefs reinventing French pâtisserie", the Guardian, 2022., <https://www.theguardian.com/food/2022/jul/15/croissants-are-moving-on-the-vegan-chefs-reinventing-french-patisserie> (pristupljeno 16.05.2023.)
- Berbel-Pineda, Juan M., Beatriz Palacios-Florencio, José M. Ramírez-Hurtado, Luna Santos-Roldán, "Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements", International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 18, December 2019. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X19300460> (pristupljeno 13. svibnja 2023.)
- Bibard, Frederick, "French Pastry Culture 101", Talkinfrench, studeni 2021., <https://www.talkinfrench.com/french-pastry-culture-101/> (pristupljeno 20.05.2023)
- Bjork, P., Kauppinen-Raisanen, H., "Exploring the multi-dimensionality of travellers' culinary-gastronomic experiences". International Journal of Contemporary Hospitality Management, 28, Current Issues In Tourism, 2016.
- Bonpastry, "The History of French Pastries and Classic French Desserts", 2023., <https://www.bonpastry.com/blogs/news/the-history-of-french-pastries-and-classic-french-desserts> (pristupljeno 20. lipnja 2023.)

- Castella, Krystina, "Crazy about cupcakes: Cupcake in the know", 2006., <https://web.archive.org/web/20141202125111/http://www.crazyaboutcupcakes.com/learning.htm#history> (pristupljeno 16. svibnja 2023.)
- Charlton, Anne, "An example of health education in the early 17th century: Naturall and artificial Directions for Health by William Vaughan". *Health Education Research*. 20 (6): str. 656–664., 2005.
- Charpentier, Henri, i Sparkes, Boyden, "Life À La Henri – Being The Memories of Henri Charpentier", New York: The Modern Library, str. 54., 2001.
- Chevallier, Jim, "August Zang and the french croissant : how viennoiserie came to France", str. 16, 2009.
- Claiborne, Craig, "Craig Claiborne's The New York Times french Food Encyclopedia", str. 126, 1994.
- Courtine, Robert J., "Larousse gastronomique", Paris: Librairie Larousse, 1984.
- Delétang, Henri, "La tarte Tatin - Histoire et légendes", France: Editions Alan Sutton, str. 128., 2011.
- Delifrance Singapore, "The History & Evolution Of Classic French Pastries & Desserts", prosinac 2022., <https://www.delifrance.com.sg/blogs/news/the-history-evolution-of-classic-french-pastries-desserts> (pristupljeno 22. svibnja 2023.)
- Delp, Valorie, "Creme Brulee History and Recipe", LoveToKnow, <https://www.lovetoknow.com/food-drink/ingredients-supplies/creme-brulee-history> (pristupljeno 28. svibnja 2023.)
- Drzal, Dawn, "How We Got to Dessert", *The New York Times*, 2 December 2011.
- Fall in Love with French Sweets, "Sweet French Kiss", vol 1/no.1, str. 6-7, prosinac 2018., <https://fliphtml5.com/gqaji/favb/basic/> (pristupljeno 22. svibnja 2023.)

Ferguson, Priscilla, "Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine", *The Journal of Modern History*, str. 49-50, 2007.

FITUR, 2018.

Goldstein, Darra, i Mintz, Sidney, "The Oxford Companion to Sugars and Sweets". Oxford University Press, str. 259., 2015.

Hartley, A., "A Brief History of the Croissant", siječanj 2019, <https://altohartley.com/a-brief-history-of-the-croissant/> (pristupljeno 23. svibnja 2023.)

Kleiman, Dena, "The 5th Question At the Seder: Have a Macaroon?", *New York Times*, 1991., <https://www.nytimes.com/1991/03/20/garden/the-5th-question-at-the-seder-have-a-macaroon.html?pagewanted=all> (pristupljeno 28. svibnja 2023.)

Kronld, Michael, "Sweet Invention: A History of Dessert". Chicago IL: Chicago Review Press., str 6., 2011.

L'Hotellerie Restauration, "Les Français accros au dessert", lipanj 2018.

Ledsom, Alex, "A Brief History of the French Madeleine", The Culture Trip Ltd., veljača 2018., <https://theculturetrip.com/europe/france/articles/brief-history-french-madeleine/> (pristupljeno 29. svibnja 2023.)

Ledsom, Alex, "A Brief History of the Tarte Tropézienne, the French Riviera's Favourite Dessert", theculturetrip.com, svibanj 2017.

Macdonald, Rory, "A French treat with a classified recipe: How the canelé evolved throughout history". [Salon.com](https://www.salon.com), ožujak 2023.

Masterclass articles, "Croquembouche Recipe: How to Make French Croquembouche", ožujak 2023, <https://www.masterclass.com/articles/croquembouche-recipe> (pristupljeno 16. svibnja 2023)

Mauro, Dorian, „10 Famous French Pastry Chefs to Discover“, French Iceberg, ožujak 2023.

Merriam-Webster, "dessert" ,<https://www.merriam-webster.com/dictionary/dessert>, travanj 2023. (pristupljeno 14. svibnja 2023.)

Mintz, S, i McNeil, S. "Food in America". Digital History, 2013., <https://web.archive.org/web/20130512074313/http://www.digitalhistory.uh.edu/historyonline/food.cfm> (pristupljeno 16. svibnja 2023.)

Mon Dessert, "Keep Calm and Eat an Eclair", veljača 2019., <https://www.mondessert.co.uk/blogs/news/french-eclair-story> (pristupljeno 02. lipnja 2023.)

Montagné, Prosper, "Larousse gastronomique: the new American edition of the world's greatest culinary encyclopedia" , Jenifer Harvey Lang, ur., str. 401., New York: Crown Publishers, 1988.

Newcomb, Tim, „As American as Apple Pie“, USA, LLC: Time, 2023.

Norah, Jessica, "The Great Paris Macaron Debate: Ladurée versus Pierre Hermé", Independent Travel Cats, studeni 2017., <https://independenttravelcats.com/the-great-paris-macaron-debate-laduree-versus-pierre-herme/> (pristupljeno 21. lipnja 2023.)

Ottenbacher, M.C., Harrington, R.J., "Strategic management: An analysis of its representation and focus in recent hospitality research", International Journal of Contemporary Hospitality Management, 2011.

Peterson, J., "Glorious French Food: A Fresh Approach to the Classics", Houghton Mifflin Harcourt, ur., str. 130–132, 2012.

Qian Chen, Rong Huang, "Local food: a viable destination attraction", British Food Journal, 2017.

Regions of France, "Centre Tarte Tatin", French-Property.com (IPF Ltd.), <https://www.regions-of-france.com/regions/centre/food-gastronomy/tarte-tatin> (pristupljeno 20. lipnja 2023.)

Tucker, Hugh, "The true origin of French macarons", BBC, svibanj 2022., <https://www.bbc.com/travel/article/20220516-the-true-origin-of-french-macarons> (pristupljeno 28. svibnja 2023.)

Walker-Journey, Jeniffer, "What Is Xanthan Gum, and Should You Stock It in Your Pantry?". HowStuffWorks, 2021. <https://recipes.howstuffworks.com/food-facts/xanthan-gum.htm> (pristupljeno 20. svibnja 2023.)

Xiong, Marissa, "A Brief History of the Croissant", Institute of Culinary Education, siječanj 2023., <https://www.ice.edu/blog/brief-history-croissant> (pristupljeno 23. svibnja 2023.)

Liste des illustrations

Illustration 3.1. La liste des ingrédients du dessert.....	6
Illustration 4.1. Les types de pâtisseries	11
Illustration 5.1. Les pâtisseries françaises.....	13
Illustration 5.2. Les créations du confiseur français Marie-Antoine Carême	14
Illustration 5.3. Le croissant.....	18
Illustration 5.4. La boulangerie August Zang, Paris, 1839.	19
Illustration 5.5. Les macarons	20
Illustration 5.6. Ladurée Paris.....	21
Illustration 5.7. Crème brûlée	22
Illustration 5.8. Le Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois – 1691.....	23
Illustration 5.9. Crêpes Suzette	24
Illustration 5.10. Illustration du Chef Henri Charpentier.....	25
Illustration 5.11. Madeleines.....	26
Illustration 5.12. Profiteroles	28
Illustration 5.13. Tarte Tatin	29
Illustration 5.14. Éclair	30
Illustration 5.15. Soufflé	31
Illustration 5.16. Canelés	32
Illustration 5.17. Moules nervurés en cuivre pour les canelés.....	33