

Les traditions culinaires de la gastronomie française et croate

Jurina, Lukas

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

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:191:096414>

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
Sveučilišni prijediplomski studij

LUKAS JURINA

Les traditions culinaires de la gastronomie française et croate

Culinary traditions of French and Croatian gastronomy

Travail de fin d'étude

A Zabok, 2024

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

Les traditions culinaires de la gastronomie française et croate

Culinary traditions of French and Croatian gastronomy

Travail de fin d'étude

Kolegij: **Le français dans la gastronomie**

Student: **Lukas Jurina**

Mentor: **Prof. dr.sc Alenka Šuljić Petrc**

Matični broj: **24098/17**

A Zabok, 2024.



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

LUKA JURINA

24098

(nom et prenom de l'étudiant)

(n° personnel de l'étudiant)

Les traditions culinaires de la gastronomie française et croate

(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 le publier et à le 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, le _____

Signature de l'étudiant

CONTENU

| | |
|---|-----------|
| Résumé | 5 |
| 2. Introduction..... | 6 |
| 3. La Gastronomie..... | 7 |
| 3.1 LE DÉVELOPPEMENT DE LA GASTRONOMIE..... | 7 |
| 3.2. LA GASTRONOMIE A L'OUEST | 8 |
| 3.3. LA GASTRONOMIE FRANÇAISE | 9 |
| 3.4. LA GASTRONOMIE CROATE..... | 12 |
| 4. Similarités et différences dans la gastronomie française et croate..... | 16 |
| 4.1. LES INGRÉDIENTS LOCAUX | 16 |
| 4.2. LES RESTAURANTS ET LE SERVICE | 17 |
| 4.3. LA CULTURE DU VIN..... | 19 |
| 5. Les traditions culinaires dans la gastronomie..... | 23 |
| 6. Les traditions culinaires en Croatie | 24 |
| 6.1. L'IMPACT SUR LE TOURISME | 24 |
| 6.2. LA RECONNAISSANCE MONDIALE | 25 |
| 6.3. LA CUISINE TRADITIONNELLE | 26 |
| 7. Les traditions culinaires Française | 28 |
| 7.1. LE TOURISME CULINAIRE..... | 28 |
| 7.2. LES PLATS TRADITIONNELS | 29 |
| 7.3. INNOVATIONS ET CRÉATIVITÉ | 30 |
| 8. La Comparaison des traditions culinaires françaises et croates..... | 31 |
| 9. Conclusion..... | 33 |
| 10. Littérature | 34 |

Résumé

Dans cette étude, j'explorerai la richesse et la diversité des traditions culinaires de la gastronomie française et croate. On se concentrera sur les traditions culinaires, le développement et l'histoire de la gastronomie, les ingrédients utilisés, la technique et le patrimoine culturel de ces deux pays.

Ces cuisines sont différentes à bien des égards, mais leur gastronomie joue un rôle très important dans l'expression de la culture. A travers mon travail, je vais analyser des plats spécifiques, les influences des cultures, les coutumes de la gastronomie et montrer la diversité gastronomique qui à ce titre façonne la cuisine française et croate dans le patrimoine culturel mondial.

Je vais également démontrer comment les traditions culinaires se sont adaptées et ont changé au fil des époques et des influences sociales, et à quel point elles se sont développées et connectées avec d'autres cuisines du monde entier.

Nous aborderons également les faits qui prouvent comment les traditions culinaires sont devenues un symbole de la nation de ces pays et comment elles ont contribué à l'industrie touristique et à la réputation internationale de leur pays.

Nous allons mettre en valeur les traditions et montrer qu'elles se transmettent de génération en génération et comment elles représentent l'art et la fierté de leurs communautés. Dans un monde de plus en plus connecté, la gastronomie et les traditions culinaires jouent un rôle clé en rapprochant les gens et en promouvant et respectant les traditions de chacun.

2. Introduction

Les traditions culinaires représentent des éléments de la culture de chaque pays en montrant l'histoire, les caractéristiques géographiques et les normes sociales. Situés en Europe, ces deux pays présentent leur gastronomie de manière spécifique, chacun avec ses propres saveurs et traditions. Une étude détaillée des traditions culinaires de la France et de la Croatie permettra de rapprocher les segments qui ont contribué à façonner leurs identités gastronomiques. Au cours des dernières décennies, la nourriture est devenue beaucoup plus proche des gens, principalement grâce à Internet, qui permet aux gens d'accéder beaucoup plus facilement aux ingrédients, aux recettes ou aux informations liées à la préparation et au service des aliments. À l'aide de diverses vidéos et d'articles, on tente d'adopter et de reproduire le plat que l'on a aimé. Au fil des années, la nourriture est devenue un symbole de religions, de fêtes et d'occasions familiales spéciales que les gens utilisent de plus en plus dans leurs communautés. Les plats spécifiques à une certaine région ou groupe ethnique peuvent servir de symbole d'unité et de connexion avec sa propre culture. Les segments ne sont qu'une représentation de la quantité de nourriture présente dans les communautés et de la mesure dans laquelle les traditions culinaires ont une influence et une signification plus larges sur la gastronomie de ces pays.

3. La Gastronomie

3.1 Le développement de la gastronomie

La gastronomie fait partie indissociable de l'histoire de l'humanité et est responsable de la façon dont nous mangeons, cuisinons et expérimentons la nourriture. Au fil du temps¹, on développe différentes techniques culinaires, on explore de nouveaux saveurs et on adapte les habitudes alimentaires à la culture et à la société. Dans la préhistoire, l'alimentation n'était qu'une période de besoins nutritionnels de base au cours de laquelle elle servait strictement de moyen de survie. Après la préhistoire, apparaissent des civilisations anciennes comme l'Égypte ancienne, Rome ou encore la Grèce, où la gastronomie devient plus raffinée. Les premières techniques culinaires commencent à se développer et la nourriture devient un élément important des banquets et rituels sociaux. Plus tard, au Moyen Âge, la nourriture était souvent associée aux cérémonies et aux fêtes religieuses, au cours desquelles les moines tentaient de préserver et de développer les traditions culinaires pendant des années. De riches banquets avec de nombreux plats étaient organisés dans les cours. Au cours de la Renaissance, la gastronomie devient de plus en plus un symbole de luxe et de créativité, au cours de laquelle de nouvelles techniques culinaires telles que la cuisson minutieuse et la préparation de gâteaux ont été développées. On peut de plus en plus apercevoir des échanges de diverses recettes entre différentes cultures. À la fin de la Renaissance, commence à apparaître la révolution industrielle, qui contribue grandement à la production et à la distribution des aliments, et de nouvelles techniques telles que la conservation des aliments, la réfrigération et le transport longue distance commencent à se développer. Après l'arrivée de la période industrielle, l'épanouissement de la gastronomie sous forme de restaurants et de culture est visible.

Au début du XXe siècle, la gastronomie a connu un changement sous l'influence de l'urbanisation, de la mondialisation et des innovations technologiques, et c'est précisément pour cette raison que la présence de la restauration rapide a augmenté, tandis qu'en même temps la gastronomie moléculaire et l'alimentation biologique ont commencé à prendre de l'ampleur. ressortir.

¹ *Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013 – 2024.

Aujourd'hui, c'est-à-dire à l'ère moderne, la gastronomie en tant que telle devient partie intégrante de la culture à travers les émissions de télévision, Internet, de nombreuses publicités et des personnalités célèbres qui ont pour objectif de promouvoir la cuisine à un niveau supérieur. Grâce à Internet lui-même, les gens ont accès à diverses expériences culinaires et peuvent rechercher des recettes du monde entier.

3.2. La gastronomie a l'ouest

La gastronomie occidentale varie selon la culture et la région, mais elle englobe surtout un large éventail de plats, de préférences alimentaires et de techniques de cuisson utilisées. Elle touche un large éventail de cuisines allant de la cuisine française et de l'italienne à l'américaine et à la britannique. Chacune d'elles est unique et spécifique à sa manière, comme par exemple la cuisine française, connue pour son raffinement et l'utilisation de riches sauces, dont la gastronomie est qualifiée de berceau de la gastronomie² dans de nombreux articles de presse. Contrairement à la cuisine française, la cuisine italienne est connue pour utiliser des ingrédients plus simples ainsi que des plats délicieux préparés à partir d'ingrédients frais. Les Américains, contrairement à eux, reflètent un mélange d'influences européennes, africaines et asiatiques, qui ont donné naissance à des plats tels que les *burritos*, le *jambalaya* et le *poulet tikka masala*. La gastronomie croate est à nouveau connue pour l'influence de la cuisine méditerranéenne et des Balkans d'Europe centrale, et ici vous pourrez déguster divers plats tels que les *štrukli* de *Zagorje*, la *pašticada* et la *peka*, selon la zone géographique de la Croatie. Cependant, il existe plusieurs autres points importants qui peuvent être discutés concernant la gastronomie occidentale :

- Restaurants et expériences culturelles : les gens perçoivent les restaurants en Occident de manière très différente et, en tant que tels, ils ne constituent pas seulement un lieu de restauration, mais également une expérience culturelle du pays. Les villes occidentales disposent d'une grande variété de restaurants proposant des expériences culinaires authentiques de différentes régions du monde.

- Tendances : La gastronomie de la région occidentale est marquée par de nombreuses tendances en matière de nutrition et de régime alimentaire, qui incluent également la

² Gastronomije svijeta - <https://smart-travel.hr/gastronomije-svijeta/> (visité en mars 2024)

popularité de certains régimes tels que les régimes kéto, paléo ou végétariens/végans, ainsi que l'accent mis sur une alimentation saine et des ingrédients frais.

- **Restauration rapide** : L'Occident accorde de plus en plus d'attention à la restauration rapide et à la nutrition industrielle. Au fil du temps, la restauration rapide est devenue partie intégrante de la culture alimentaire, proposant des repas rapides, des plats déjà préparés et des aliments transformés qui font désormais partie de la vie quotidienne de la plupart des gens.

- **Durabilité** : Ces dernières années, nous constatons une prise de conscience croissante de la durabilité dans le secteur alimentaire, et les consommateurs s'intéressent de plus en plus aux produits cultivés localement et biologiques, ainsi qu'à la réduction des déchets et des effets nocifs sur l'environnement.

Ces éléments sont considérés comme essentiels car ils peuvent nous rapprocher de la gastronomie occidentale.

3.3 La gastronomie Française

La France représente le summum de l'art culinaire, un mélange de riches traditions, d'ingrédients de qualité supérieure et de techniques magistrales qui sont populaires dans la préparation des plats³. Au fil du temps, elle est devenue synonyme d'élégance, de raffinement et de plaisir. Dès 2010, les repas préparés « à la française » et les rituels qui y sont liés ont été inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, ce qui souligne l'importance de la gastronomie française. Les Français accordent une attention particulière à la nutrition et à la tradition du plaisir culinaire⁴. L'un des éléments clés de la gastronomie française est la diversité de ses régions. Chaque région possède ses propres caractéristiques gastronomiques, qui se reflètent dans l'utilisation d'ingrédients locaux spécifiques et dans la cuisine traditionnelle. L'une de ces régions est la Bourgogne, reconnaissable à la richesse de ses sauces et de ses divers plats à base de bœuf, tandis que, par exemple, la région Provence est de plus en plus reconnue pour les herbes parfumées, l'huile d'olive et les épices fraîches utilisées dans la préparation des plats. Les ingrédients de qualité sont un élément indispensable de la gastronomie française, et elle repose en grande partie sur eux. Les chefs français aiment expérimenter de nouvelles combinaisons et innovations dans la préparation

³ Povijest francuske gastronomije - <https://hr.thpanorama.com/articles/historia/historia-de-la-gastronomia-mundial-hasta-la-actualidad.html> (visité en mars 2024.)

⁴ Francuska kuhinja - <https://www.svjelorijeci.ba/francuska-kuhinja/> (visité en mars 2024.)

des aliments, ce qui donne lieu à des plats inoubliables et uniques. La cuisine française est assez exigeante car elle est connue comme une puissance de la gastronomie qui jouit d'une réputation et d'un niveau élevés, contrairement à d'autres cuisines, et elle demande également beaucoup de patience et d'apprentissage pour que les chefs puissent se démarquer et rivaliser avec d'autres chefs et cuisines. Leurs chefs passent des années à perfectionner et à spécialiser leurs compétences culinaires pour devenir maîtres de leur métier. Lors de la préparation, ils utilisent diverses techniques comme la réduction de la sauce de cuisson ou selon leurs techniques de "sous vide" et de rôtiage des viandes afin d'atteindre la température parfaite des spécialités de viande. Les techniques qu'ils utilisent en cuisine sont devenues un standard en cuisine, et cela est prouvé par d'autres pays qui utilisent volontiers les techniques et les expressions de la gastronomie française. Outre la gastronomie, les vins sont aussi un symbole de la France. Chaque verre de vin français représente une histoire de tradition, de passion et de recherche continue de l'excellence. Leurs vins sont de grande qualité et incitent les amateurs de vin du monde entier à les apprécier. Les régions françaises offrent un large choix de différents types de vins, par exemple :

- La région Bordelaise : elle offre l'un des meilleurs vins rouges de France, également reconnus dans le monde. Il comprend également des cépages populaires tels que le Merlot, le Malbec, le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc. Les vins de cette région sont complexes et destinés à un vieillissement de longue durée.
- La région de la Loire : elle met l'accent sur la reconnaissance sous la forme de vins blancs frais comme le Chenin et le Sauvignon Blanc, mais les vins rouges plus légers comme le Cabernet Franc sont également mis en avant. La Loire se pare également de vins effervescents peu répandus dans cette région mais qu'il convient de citer, à savoir le Vouvraya et le Sancerrea.
- La région de Champagne : Champagne est la région la plus populaire dans la production des vins mousseux. Les cépages importants utilisés dans la production du champagne sont le Pinot Noir, le Pinot Meunier et le Chardonnay. La région est reconnue principalement pour la production de champagne, et seuls les champagnes issus de cette région peuvent être qualifiés de vrai champagne. Le champagne est produit selon la méthode classique de

fermentation en bouteille et il est lui-même principalement utilisé pour des occasions spéciales.

- La région de Bourgogne : Les vins rouges et blancs ont une grande influence dans cette région. Le cépage Chardonnay représente la majorité de leurs vins blancs, tandis que le Pinot Noir domine parmi les cépages rouges⁵.

Il existe de nombreux autres exemples de l'influence des régions et du vin français, mais ceux-ci sont parmi les plus importants et présentent à ce titre une image intéressante de la gastronomie française. Outre le vin, la France est considérée comme l'un des plus importants producteurs de fromage au monde.

La France est fière de sa riche variété de fromages allant des fromages crémeux, durs, mous jusqu'au bleu. Le fromage français est associé à la culture, aux rituels et aux coutumes sociales françaises, ce qui en fait un élément important de la gastronomie française. La tradition fromagère revêt une grande importance dans la gastronomie française, qui remonte à des siècles, préservant dans l'authenticité et dans la qualité des fromages. Comme pour le vin, chaque région est agrémentée d'un des fromages, mais certains des plus remarquables sont :

- Le Camembert : Qui est aussi l'un des fromages à pâte molle français les plus connus, avec une texture crémeuse et un goût doux.
- Le Brie : très semblable au Camembert et souvent appelé le « roi des fromages ». Populaire pour sa texture délicate, son arôme délicat et son goût riche, qui sont le résultat de conditions de production particulières et de techniques de production traditionnelles. Il est traditionnellement servi avec des fruits frais et des noix et représente à ce titre un symbole de luxe et d'élégance.
- Le Roquefort : Un fromage bleu populaire qui séduit par son arôme intense, épicé et riche. A noter qu'il est protégé par l'AOC française, ce qui signifie qu'il ne peut être produit que dans certaines zones et sous certaines conditions. Il sert également

⁵ Tipična hrana francuske - <https://www.actualidadviajes.com/hr/comida-tipica-de-francia/> (visité en mars 2024.)

d'ingrédient dans une variété de plats, notamment dans les salades, les sandwichs et les quiches. Il est apprécié et recherché dans le monde entier et constitue un ingrédient irremplaçable de la gastronomie française.⁶

À travers la variété des mets, des vins et des fromages, la gastronomie française représente le lien entre les régions, la culture et les traditions, symbolise la passion, la créativité et l'engagement envers la nourriture. Elle est devenue partie intégrante du patrimoine mondial en élargissant ses expériences et ses influences qui inspirent les habitants du monde entier.

3.4. La gastronomie Croate

Comparée à la France, la gastronomie croate est considérée comme extrêmement riche et diverse. Au fil du temps, la gastronomie croate a été influencée par d'autres éléments de tradition et de culture qui sont également responsables des méthodes de cuisson et de la variété des plats ainsi que du mélange des saveurs qui enrichissent la gastronomie croate. Elle a été créée en fusionnant les traditions gastronomiques des cultures continentales, ottomanes et d'Europe centrale. Différentes conditions ont également influencé le développement de la cuisine en Croatie. Comme en France, chaque territoire ou région offre quelque chose qui lui est propre en variétés et spécialités. Certaines des régions les plus célèbres de Croatie sont la partie côtière qui comprend la Dalmatie, le Kvarner et l'Istrie. Ce sont précisément ces régions qui contribuent grandement au tourisme croate servant à attirer des touristes de différents pays. La région côtière se caractérise par sa préparation et ses saveurs de plats méditerranéens. Les façons de griller le poisson et la variété des spécialités de fruits de mer ornent la Croatie depuis des générations. Le climat méditerranéen a influencé la côte Adriatique et a grandement contribué à la culture de l'olive à partir de laquelle la population locale fabrique de l'huile. Outre le pétrole, l'Adriatique se démarque également en épices méditerranéennes ainsi qu'à travers une variété de poissons et de fruits de mer frais.

⁶ Francuski sirevi - <https://www.kruskeisir.com/francuski-sirevi-vrste-i-njihove-karakteristike/> (visité en mars 2024.)

Des spécialités telles que : la *pašticada* (plat de bœuf braisé cuit dans une sauce aigre-douce parfumée), les calamars grillés, le *brudet* (différentes sortes de poisson cuites dans une sauce à l'oignon), le prosciutto et les filets de poisson peuvent être trouvés dans de nombreux ménages et restaurants dans toute la Dalmatie. Plus au nord de l'Adriatique se distingue l'Istrie, ornée de villes médiévales telles que Pula, Rovinj et Poreč, qui se parent d'une riche histoire. Comme la Dalmatie, l'Istrie est une région avec une gastronomie développée qui comprend des truffes, de l'huile d'olive, une large sélection de vins et des spécialités telles que :

- la « **maneštra** » qui est une soupe traditionnelle. Elle est préparée à partir de produits frais. Les légumes, le persil, le laurier, l'ail et l'huile d'olive sont utilisés comme épices.
- Les "**Fuži**", très répandues dans cette région, représentent des pâtes traditionnelles très semblables aux raviolis et en Istrie, elles sont utilisées comme aliment de fête. Elles peuvent être préparées de diverses manières : avec du piment, des épinards, de la seiche noire ou du blé dur.
- Contrairement aux plats précédents, les "**Fritule**" est un dessert traditionnel d'Istrie qui ressemble beaucoup aux beignets. Elles sont préparées à partir de farine, de pâte, d'œufs, de sucre, de lait et de levure chimique, à partir desquels sont fabriquées de petites boules qui sont frites jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées. Lorsqu'elles sont prêtes, on les saupoudre de sucre en poudre et, avec l'ajout de jus de citron, elles obtiennent un arôme encore meilleur.⁷

Une partie essentielle du nord de l'Adriatique est la région du Kvarner, où se trouvent les villes d'Opatija, Rijeka, Crikvenica, ainsi que les îles de Cres, Lošinj, Rab et d'autres. Le Kvarner se distingue des autres régions principalement par sa beauté naturelle. Le mélange de parcs nationaux, de plages, de paysages montagneux et de rochers côtiers attirera et étonnera sûrement les visiteurs. L'offre gastronomique du Kvarner reflète l'influence des cultures marines et terrestres, et se distingue par ses plats tels que :

⁷ Hrvatski specijaliteti - <https://www.zenskirecenziraj.com/hr/ostalo/tradicionalna-jela-u-regijama-diljem-hrvatske-koje-specijalitete-morate-isprobati/> (visité en mars 2024.)

- **Le Prosciutto du Kvarner** : c'est-à-dire du jambon de porc séché et fumé, très souvent utilisé dans les ménages et les restaurants en Croatie et au-delà.
- **L'Agneau du Kvarner à la broche** : il s'agit d'une spécialité traditionnelle largement reconnue dans le Kvarner et qui est souvent le plat préféré de la population locale. Il est préparé de manière à ce que la viande soit assaisonnée et "inclivée", et il est cuit de manière traditionnelle à feu doux, ce qui contribue à sa jutosité.
- **Les Fromages du Kvarner** : ils sont un élément indispensable du Kvarner, et on distingue les fromages de brebis, de chèvre et de vache, qui sont servis en apéritif avec du vin ou en accompagnement d'autres plats.

En plus de ces spécialités gastronomiques, le Kvarner se pare également d'une offre de fruits, de légumes et d'huile d'olive, dont le climat méditerranéen mentionné ci-dessus est le plus responsable. En plus de la nourriture, les vins sont également représentés dans cette région, enrichissant l'offre gastronomique du Kvarner.

Outre la région côtière, il est également important de mentionner la partie intérieure de la Croatie, qui est devenue ces dernières années une nouvelle destination prisée des visiteurs locaux et, plus encore, des touristes étrangers. Avec leurs belles rivières, collines, châteaux, palais, et musées ainsi que festivals, ils offrent une expérience gastronomique inoubliable, y compris les régions de Gorski kotar et Lika. Elle se distingue de la région côtière car elle repose davantage sur des ingrédients continentaux, qui ont également influencé la préparation des aliments, les ragoûts, les plats de viande, les raviolis et les desserts salés se démarquent davantage dans ces régions. Les plats traditionnels comprennent des variétés de goulasch, des saucisses et des rôtis de viande, qui sont également préparés dans les foyers continentaux. Certaines spécialités sont certainement à souligner, comme par exemple :

- « **Zagorski štrukli** » : Un plat traditionnel propre au Zagorje croate. Souligné comme l'une des meilleures spécialités de la cuisine continentale. Ils sont préparés en étalant finement une pâte et en superposant le fromage dessus. La pâte est ensuite roulée et coupée en petits morceaux qui sont bouillis dans de l'eau chaude ou cuits au four. Ils sont généralement servis

avec du sucre en poudre ou garnis de crème fraîche. Ils sont préparés dans les foyers pour des occasions spéciales ou des vacances et sont également populaires dans les restaurants de toute la Croatie. Ils constituent un plat incontournable de la gastronomie croate et attirent donc les visiteurs qui reviennent avec plaisir.

- « **Knedle** » : Comme les *štrukli*, les knedle sont aussi un plat traditionnel populaire, elles sont préparées partout dans le monde, mais fortement représentées dans la gastronomie croate. En traduction, ce sont des boules de pâte roulées qui sont généralement remplies de fruits, de fromage ou d'autres ingrédients, et une fois la garniture terminée, elles peuvent être bouillies ou cuites au four selon le chef qui les prépare. Elles sont servies avec du sucre en poudre ou avec diverses confitures, et peuvent également être servis en plat salé⁸.

Si nous nous dirigeons plus loin vers l'est de la Croatie, nous couvrirons les régions de Baranja et de Slavonie, qui possèdent également leur propre offre gastronomique authentique. La gastronomie de Baranja a repris des éléments de la cuisine hongroise et autrichienne, mais reste basée sur une variété de plats à base d'ingrédients frais continentaux. Les spécialités de Baranja comprennent le *čobanac* (ragoût de plusieurs sortes de viande), les *fiškulice*, le perket (ragoût de viande originaire d'Hongrie, mais consommé dans toute l'Europe centrale) ainsi que divers types de ragoûts et de soupes, tandis que contrairement à la Baranja, la cuisine de Slavonie met en valeur une abondance de viande, de céréales et de légumes. La cuisine de Slavonie regorge également de plats variés, tels que le *kulen* (type de saucisse aromatisée à base de porc haché), les *čvarci* (morceaux de graisse de porc frits), le porc rôti, le *fiš* (initialement appelé Fiš-paprikaš, est préparé à partir d'au moins deux types de poisson et est servi avec de larges nouilles faites maison) ainsi que les plats à base de gibier sont certainement un bon choix de plats à essayer.

La gastronomie croate représente une cuisine traditionnelle très raffinée, tissée de différentes influences culturelles, mais en même temps de différentes variétés d'aliments. En plus de la nourriture traditionnelle, les boissons sont également

⁸ Hrvatski specijaliteti - <https://www.zenskirecenziraj.com/hr/ostalo/tradicionalna-jela-u-regijama-diljem-hrvatske-koje-specijalitete-morate-isprobati/> (visitée en mars 2024.)

représentées dans la gastronomie croate, mais surtout le vin, qui s'étend dans toute la Croatie.

4. Similarités et différences dans la gastronomie française et croate

4.1. Les ingrédients locaux

En observant ces gastronomies, nous pouvons constater des similitudes dans l'utilisation des ingrédients et des aliments. La France fonde en grande partie sa gastronomie sur des ingrédients frais comme le romarin, le persil et le thym, la crème, le beurre, l'ail ainsi que des oignons sont souvent ajoutés à leurs plats, qui sont des ingrédients indispensables dans foyers français et assurent l'harmonie parfaite pour obtenir les meilleur arômes et goûts possible. Les spécialités françaises utilisent souvent des champignons, qu'elles utilisent pour les sauces et les plats de viande⁹. Les cèpes, les champignons et les truffes sont quelques-unes des sortes les plus utilisés dans leur cuisine. La similitude de la cuisine française avec la cuisine croate est évidente dans ces ingrédients locaux, et la raison en est que la cuisine croate base également sa cuisine sur des ingrédients frais. La seule chose qui ressort, c'est que l'influence de la Méditerranée est un peu plus évidente dans la cuisine croate. La cuisine croate est connue pour son abondance d'huile d'olive, de romarin, de laurier et de sauge, et les légumes les plus couramment utilisés sont les aubergines, les courgettes, les poivrons et les tomates, mais cela dépend encore une fois de la région et de la saison, tout comme en France¹⁰. Les similitudes entre ces deux pays se voient dans les vins et fromages que ces gastronomies aiment utiliser pour contribuer encore plus à leur gastronomie.

Ces deux pays possèdent une poignée de vignobles et se distinguent par la production de vins de qualité, qui, tout comme la gastronomie, varient selon les régions. Des similitudes peuvent également être constatées dans le cas des fromages, car ces gastronomies les utilisent depuis des générations et les aident à se présenter

⁹ Francuska kuhinja - <https://www.svjetlorijeci.ba/francuska-kuhinja/> (visité en mars 2024.)

¹⁰ Mediteran - https://hr.wikipedia.org/wiki/Sredozemna_kuhinja (visité en mars 2024.)

sous le meilleur jour possible sur la scène gastronomique mondiale. Essentiellement, ces deux gastronomies ont beaucoup en commun, mais les différences se remarquent principalement dans l'influence du climat, de la situation géographique, des plats typiques et des techniques de préparation. La gastronomie croate se concentre davantage sur la simplicité et l'abondance de l'assiette, tandis que la gastronomie française, contrairement à la gastronomie croate, consacre beaucoup plus de temps et d'efforts aux décorations et aux détails des plats afin que les spécialités soient le plus « agréables à l'œil » possible au moment de servir. Selon des études, les différences sont visibles dans une large mesure dans les restaurants de ces deux gastronomies, et la cuisine française dans ces domaines est sans aucun doute plus forte que la cuisine croate.

4.2. Les restaurants et le service

Selon des études, les grandes différences entre ces deux gastronomies se voient précisément dans les restaurants et le service. La France montre ici largement sa présence et sa grandeur dans la gastronomie. Les restaurants français sont mondialement connus pour leurs spécialités et leur service, que de nombreux restaurants tentent de reproduire et d'appliquer dans leur gastronomie. Leurs restaurants, contrairement aux restaurants croates, sont conçus avec beaucoup plus de soin et les détails peuvent être vus depuis l'intérieur même du restaurant jusqu'aux tables, chaises, couverts et décoration¹¹. L'ambiance de la gastronomie française se révèle infiniment plus détendue et agréable pour les convives. Dans les restaurants français, la différence est visible dans les menus, qui changent beaucoup plus souvent que dans les restaurants croates. Leurs chefs s'efforcent chaque semaine de modifier les menus et d'intéresser leurs invités, tout en préparant des spécialités complexes à partir d'ingrédients de première qualité. L'influence de la cuisine française se manifeste plus facilement dans les expressions gastronomiques utilisées dans le monde entier telles que :

¹¹ Posluživanje u francuskoj - <https://possector.hr/ugostiteljstvo/ugostiteljsko-posluživanje-francuski-nacin-posluživanja/> (visité en mars 2024.)

- « À la carte » : c'est à dire la manière de servir les plats aux convives. Ce terme traduit permet aux clients de choisir des éléments individuels du menu, qui sont préparés selon la commande du client. Cette façon de travailler permet aux convives d'avoir un plus grand choix de plats car ils peuvent choisir le plat qu'ils préfèrent. Les prix des plats sont généralement exprimés individuellement et en appliquant cela, les convives ne paient pas de montant fixe pour un repas complet qui, contrairement à la carte, est généralement servi sous forme de plats.
- « Mise en place » est un terme qui désigne la préparation d'ingrédients et d'ustensiles avant de commencer la préparation du plat. En traduction, cela signifierait « mettre en place », et en termes culinaires, cela fait référence à l'organisation avant le début de la cuisson. C'est un élément très important dans une cuisine professionnelle car il permet au chef d'être plus efficace et concentré sur la cuisson et sur le "jet" des assiettes pour que les convives soient servis le plus rapidement possible dès qu'ils sont assis.¹²

Ces expressions de la gastronomie française sont reconnues mondialement et sont utilisées en Croatie et dans le monde. L'ampleur de ces expressions se reflète dans le fait qu'elles sont enseignées dans les écoles et mises en œuvre dans l'éducation elle-même.

Le service de nourriture et de boissons dans les restaurants français s'accompagne souvent de règles beaucoup plus strictes qui mettent en valeur la France par rapport à d'autres pays, les règles sont appliquées précisément pour préserver dans la tradition de la gastronomie française. Le service français s'est démarqué dans le service lui-même, où l'accent est mis sur l'attention et la discrétion. Le personnel possède généralement une connaissance parfaite de la nourriture, des boissons et de la gastronomie. Le prix peut être le seul inconvénient de ces restaurants car il est extrêmement élevé et les restaurants français sont principalement conçus pour un groupe cible de clients ayant un pouvoir d'achat plus élevé.

¹² Načini posluživanja - <https://theclickinggeneration.com/972-what-is-mise-en-place> (visité en mars 2024.)

Les restaurants croates sont très différents des restaurants français, principalement parce qu'ils proposent principalement des plats traditionnels de la cuisine croate et montrent de plus grandes influences des pays voisins sur la cuisine, contrairement à la France, qui a également des influences visibles des pays voisins, mais sa cuisine est mondiale, ces influences ne sont donc pas si évidentes. Des techniques culinaires plus simples sont généralement utilisées dans les restaurants croates, et l'accent n'est pas tant mis sur les détails que dans la cuisine française. En même temps, l'ambiance est différente car beaucoup plus détendue comparée aux restaurants français qui sont beaucoup plus raffinés.

Les restaurants en Croatie sont plus abordables pour les clients et ne sont pas autant destinés au groupe cible que les restaurants français. Servir dans les restaurants croates est beaucoup plus soucieux de la simplicité, et les règles que le personnel doit respecter ne sont pas aussi strictes qu'en France.

Les restaurants croates préparent les plats beaucoup plus rapidement, dans le but que davantage de clients passent par le restaurant pendant la journée avec le service le plus simple et le plus rapide possible. Dans les menus croates, on remarque précisément la simplicité qui fait la spécificité de la gastronomie croate.

4.3. La culture du vin

La viticulture française et croate a une très longue histoire et une tradition qui remonte à plusieurs siècles, ce qui en fait l'une des cultures les plus anciennes d'Europe. La similitude de ces deux pays se manifeste par la culture de la vigne à travers les positions géographiques ou les régions du pays. La Croatie a beaucoup des régions qui influencent et créent des conditions différentes pour la production de vin et la culture du raisin. Au fil du temps, la France et la Croatie cultivent et prennent soin de leurs cépages autochtones et grâce à cela, elles entrent sur la scène mondiale de la culture vitivinicole et sont souvent récompensées dans le monde, ce qui confirme leur authenticité et leur qualité. Dans les deux pays, les vins sont devenus un élément indispensable des foyers, des restaurants et de diverses occasions comme les vacances et les anniversaires. Les vins sont des boissons populaires en Croatie et ils sont souvent dégustés autour de nombreuses spécialités locales. La population locale dilue généralement le vin avec de l'eau gazeuse, c'est pourquoi la boisson obtenue est appelée « gemišt » ou si nous mélangeons du vin blanc avec de l'eau claire, nous

obtenons une boisson appelée « bevanda ». Le "Gemišt" est principalement consommé dans la partie continentale de la Croatie, tandis que la "Bevanda" est répandue dans les régions côtières de la Croatie. En Croatie, en général, le vin blanc se démarque plus, et c'est précisément pour cette raison qu'il est produit davantage, contrairement au vin rouge, qui n'est pas autant représenté. La Croatie se pare également de rosés, mais ils sont ceux qui en produisent le moins par rapport aux vins blancs et rouges. La production totale de vin en Croatie est estimée à environ 50 000 tonnes.¹³

Des recherches récentes¹⁴ en Croatie ont montré que les Illyriens, un groupe de peuples apparentés, ont commencé à cultiver la vigne au cours de l'âge du fer et de l'âge de bronze, dès la préhistoire. Cependant, on pense que le véritable début de la production de vin et de la culture du raisin est lié aux anciens colons grecs arrivés sur la côte croate au 5ème siècle avant JC. À l'époque de l'Empire romain, la production de vin était florissante et on peut constater une organisation croissante de la population dans la préparation du vin. C'est sous l'Empire romain que les premières distributions ont eu lieu, c'est-à-dire que le vin a commencé à être exporté vers d'autres parties de l'empire, et comme les prédécesseurs étaient déjà sur le territoire croate, la production et la distribution se sont développées plus facilement. Les villes libres ont adopté des normes juridiques pour la fabrication du vin. Déjà au XVe siècle, il est évident que l'Église a continué cette production de vin jusqu'à ce que les autorités turques adoptent leurs lois. Leurs autorités ont imposé des lois strictes pour exclure l'alcool de la nouvelle loi islamique. Heureusement, l'Empire ottoman respectait le christianisme et l'Église, et c'est précisément pour cette raison qu'il autorisait la production de vin pour subvenir aux besoins de l'Église. Des changements visibles ont eu lieu au XVIIIe siècle, car la majorité de la Croatie appartenait au contrôle de l'empire des Habsbourg, dans lequel le boom de la production n'a commencé que plus tard, aux XIXe et XXe siècles. L'histoire du vin en Croatie est sur le point de changer avec une révolution, c'est-à-dire avec la découverte d'un type d'insecte récemment découvert en Europe appelé « phylloxéra ». En traduction, le phylloxéra est un insecte qui s'attaque aux racines des vignes et peut

¹³ Hrvatska vina - https://hr.wikipedia.org/wiki/Hrvatska_vina (visité en mars 2024.)

¹⁴ Povijest vina - https://hr.wikipedia.org/wiki/Hrvatska_vina (visité en mars 2024.)

causer de graves dégâts aux vignobles. Afin de sauver les vignes, les vignerons ont commencé à utiliser différentes méthodes de lutte contre les insectes, notamment en attachant des racines de vignes américaines avec des vignes européennes, car les racines américaines étaient beaucoup plus résistantes aux insectes. Aujourd'hui, le phylloxéra a été en grande partie réprimé, même s'il est encore présent dans certains vignobles. À l'époque de la Yougoslavie, la situation a changé et la production s'est de plus en plus concentrée sur la quantité de vin, c'est-à-dire la quantité, et non sur la qualité du vin. Plus tard, avec le déclenchement de la guerre, de nombreux vignobles et caves ont été détruits, mais avec l'indépendance de la Croatie, les vins ont réussi à se frayer un chemin vers le marché mondial. Certains des cépages¹⁵ croates les plus populaires qui se distinguent dans le monde sont : la « Graševina », qui est également un cépage blanc très répandu dans la partie continentale de la Croatie, et principalement en Slavonie, la « Malvazija Istarska » est également un cépage blanc, mais il est cultivé en Istrie, à partir de variétés noires, la plus courante est le « Plavac Mali », visible sur la péninsule de *Pelješac* et sur l'île de *Hvar*, mais qui est essentiellement authentique pour toute la Dalmatie. En plus de ces types, il convient également de souligner le « Teran », qui, comme la Malvazija, est cultivé dans certaines parties de l'Istrie, mais est une variété noire et gagne en popularité en raison de sa couleur intense. Enfin, « Frankovka », que l'on trouve dans les régions continentales, principalement dans certaines parties du Danube et de la Moslavina.

Contrairement aux vins croates, les premiers vins français¹⁶ ont commencé à apparaître au VI^e siècle avant JC, lorsque des colons venus de Grèce ont colonisé le sud de la Gaule. Par la suite, la viticulture connaît un essor considérable dans la colonie de Marseille. La culture du vin s'est développée rapidement en France pendant l'Empire romain et, après sa chute, l'Église s'est engagée à préserver ses connaissances et ses compétences en matière de production de vin. Les vins produits par les prêtres dans les monastères étaient et restent connus comme les vins français de la plus haute qualité. Grâce à sa tradition préservée, la France compte aujourd'hui parmi les plus grands producteurs de vin au monde, mais elle est suivie par une grande concurrence de l'Italie. La philosophie qui accompagne les vins français considère que la notion de

¹⁵ Sorte - <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/top-vina-u-hrvatskoj> (visité en mars 2024.)

¹⁶ Francuska vina - <https://www.wish.hr/francuska-vina/> (visité en mars 2024.)

terroir exige que la terre où les raisins sont plantés acquière des qualités spécifiques à cette zone. Le deuxième grand déterminant des vins français, à savoir le système d'origine contrôlée ou AOC en abrégé, a été retenu sur la notion de terroir. La majeure partie de la France se tourne alors vers les vins AOC, tandis que, contrairement à eux, commencent à apparaître des vins de table, divisés en deux types. Le premier type, le terme « Vin de Table » indique que le vin vient de France, tandis que l'autre se lit « Vin de Pays » et désigne la région ou la zone géographique de France dont il est originaire. Les vins labellisés « Vin de Pays » sont soumis à un contrôle beaucoup plus strict car ils doivent répondre à certaines normes et réglementations. Ces derniers temps, il existe également des règles qui servent à contrôler l'origine et la variété des raisins en fonction de la zone où ils sont produits¹⁷. Chaque région possède donc son propre cépage auquel elle est associée. Par exemple, les vins blancs sont majoritairement produits en Alsace, en Savoie et dans le Val de Loire, tandis que l'accent est mis sur les vins rouges dans les régions de Beaujolais et du Rhône. Les vins rouges dominent également dans l'une des régions françaises les plus connues, Bordeaux, et ce sont principalement le Merlot, le Cabernet Sauvignon et, dans une moindre mesure, le Cabernet Franc. Les vins français les plus appréciés et les plus appréciés proviennent de la région de Pauillac, où l'accent est également mis sur les vins blancs et rouges. En France, il faut souligner la région de la Bourgogne, où se situe la zone appelée « Côte d'Or », c'est la patrie des vins les plus chers de France, reconnus dans le monde entier. Outre ces régions, il faut souligner la région viticole la plus froide de France appelée Champagne, où est produite la boisson du même nom et qui n'est reconnue dans le monde que si elle provient de cette région. En plus de ces lieux incontournables, la culture du vin en France s'étend partout en France, et les amateurs de vin disposent d'une poignée d'endroits où ils peuvent déguster de nouveaux cépages. Dans leurs caves les plus populaires, il n'est pas rare qu'il soit nécessaire de venir à l'avance, ce que les touristes ne comprennent généralement pas. Il serait donc préférable que vous prévoyiez de vous rendre dans l'une des régions célèbres pour savoir quelle cave a un accès gratuit, ou réserver à l'avance, ce qui est fortement conseillé. Certains des domaines viticoles les plus populaires qui ornent la culture viticole française sont les domaines viticoles : les champagnes éponymes

¹⁷ Povijest francuskih vina - <https://www.wish.hr/francuska-vina/> (visité en mars 2024.)

Moët&Chandon estimés en Champagne, le Mont Tauch situé à Tuchan, la Maison Louis Jadot au cœur de la région Bourgogne et le domaine Hugel en Alsace¹⁸.

5. Les traditions culinaires dans la gastronomie

Les traditions culinaires représentent un élément très important de la gastronomie car elles façonnent et représentent la région ou le pays dont elles sont originaires. Au fil des générations, elles ont été transmises le plus souvent à l'oral, puis par écrit. Les méthodes de cuisson, les techniques, les spécialités et les habitudes de la population d'une région ou d'un pays donné reflètent l'histoire et les influences de ces peuples sur les traditions de leur région, et pour cette raison, les traditions sont considérées comme faisant partie de la culture d'un pays. L'art culinaire se manifeste et se revêt d'une grande importance dans le tourisme car c'est précisément avec ses plats qu'il attire les touristes d'autres pays. Les festivals de différents types de gastronomie, les établissements vinicoles, les restaurants et les bars constituent souvent la base des voyages touristiques et influencent grandement l'État pour le développement de l'économie et du pouvoir économique. Cela se reflète également dans l'attractivité globale de la destination touristique. Les traditions culinaires contribuent à la promotion de l'agriculture ainsi qu'au développement des zones rurales et de l'artisanat traditionnel, ce qui contribue en même temps à réduire le dépeuplement de certains pays et villes. La plupart de la population les soutient partout dans le monde car ils encouragent et influencent une alimentation plus saine et la préservation des plats traditionnels. Ils sont étroitement liés à la durabilité écologique et contribuent donc à préserver l'environnement. Il est important d'ajouter qu'ils affectent également la réputation internationale du pays car ils peuvent attirer l'attention des médias, de divers chefs et « influenceurs » qui font la promotion de la nourriture et lui donnent une importance supplémentaire. Ils enrichissent non seulement la destination, mais encouragent également les échanges culinaires sous forme de recettes et de techniques, ce qui aboutit à l'enrichissement de l'offre gastronomique d'un pays¹⁹.

¹⁸ Vinska kultura - <https://www.wish.hr/francuska-vina/> (visité en mars 2024)

¹⁹ Kulinarske tradicije u gastronomiji - <https://krenizdravo.dnevnik.hr/prehrana/zasto-je-vazno-kakva-hrana-dospijeva-na-nase-tanjure-donosimo-5-postulata-odrzive-gastronomije> (visité en mars 2024.)

Par conséquent, les traditions culinaires sont un élément indispensable d'une destination et jouent un rôle clé dans l'authenticité de l'expérience touristique qui relie les touristes à la destination et, dans la plupart des cas, diffuse une publicité positive au pays. Les traditions culinaires et la gastronomie font souvent l'objet de voyages touristiques que les touristes aiment découvrir et déguster.

6. Les traditions culinaires en Croatie

6.1. L' Impact sur le tourisme

Le tourisme en Croatie est l'une des branches considéré comme extrêmement importante. Les traditions culinaires en tant que telles jouent l'un des rôles clés dans notre pays pour que le tourisme reste durable et intéressant pour les touristes. Les agences touristiques en Croatie tentent de promouvoir leur gastronomie. C'est pourquoi ils organisent divers circuits touristiques spécialisés basés sur la gastronomie, c'est-à-dire sur l'offre de plats et de boissons traditionnels autochtones de leur pays. En fait, ces circuits permettent aux touristes de visiter des attractions telles que les routes de l'huile d'olive et les circuits gastronomiques dans toute la Croatie qui incluent également le tourisme rural. Les visites sont extrêmement importantes²⁰ car elles contribuent à l'expérience touristique, et les touristes peuvent également assister à différents ateliers comprenant des cours de cuisine, des cours d'œnologie et différentes dégustations de plats et de boissons. Elles sont également importantes pour encourager les touristes à en apprendre davantage sur la cuisine croate, les traditions culinaires et les ingrédients locaux, qui sont abondants en Croatie. En plus des ateliers, des festivals gastronomiques ont également été organisés en Croatie ces dernières années, ce qui contribue grandement à l'économie et vise à maintenir l'intérêt des clients pour la nourriture et les boissons. Les régions fréquemment citées revêtent une grande importance car chacune offre des types de traditions authentiques qu'elle peut transmettre à ses visiteurs²¹.

²⁰ Gastro ture - <https://happytovisit.com/hr/Hrvatska/Hrana-i-gurmanske-ture/tours-d108-n87> (visité en mars 2024.)

²¹ Gastro turizam - <https://portal.privatnismjestaj.hr/clanak/gastro-turizam> (visité en mars 2024.)

Par conséquent, les traditions culinaires encouragent l'interaction et même la coopération entre les touristes et les locaux et échangent leurs expériences qui offrent une expérience authentique de communauté et de culture. Les exemples ci-dessus nous prouvent le lien entre les traditions culinaires et le tourisme et montrent le rôle qu'ils jouent dans le tourisme et montrent à quel point la Croatie en tant que destination étend son influence sur le tourisme et enrichit l'expérience touristique non seulement avec sa beauté naturelle mais aussi avec la gastronomie.

6.2. La reconnaissance mondiale

En encourageant le tourisme avec sa beauté naturelle et sa gastronomie, la Croatie a acquis une grande importance dans le monde entier. D'autres pays reproduisent des recettes autochtones et ouvrent de nombreux restaurants proposant notre gastronomie afin d'encourager les autres et de les rapprocher de la gastronomie croate. Par conséquent, les touristes d'autres pays peuvent certainement trouver au moins un restaurant proposant des spécialités croates et « balkaniques ». Nous listerons les restaurants croates les plus célèbres du monde.

« Konoba Bosiljak », situé aux Pays-Bas, à Amsterdam plus précisément, propose un large choix de plats traditionnels dalmates, notamment la « buzara », le « brudet » ainsi que de spécialités à base de poisson. En République Tchèque, au centre de Prague, nous avons un restaurant qui propose des plats dalmates authentiques appelé « Taverna Trovica », mais contrairement aux tavernes classiques, il est davantage basé sur les soupes et les pâtes traditionnelles dalmates. « Konoba Adriatic », situé au Canada ou à Toronto, propose également des plats de viande croates tels que des hamburgers et des plats d'agneau. Dans certains restaurants, on peut rencontrer des gâteaux traditionnels, ainsi dans une maison croate basée en Argentine, les clients peuvent également déguster des desserts authentiques adaptés au climat croate. En plus des gâteaux, à New York, nous pouvons déguster des glaces croates faites maison, qui s'inspirent de la longue tradition croate et offrent diverses variétés de saveurs authentiques telles que la glace à la lavande, au citron, à la cerise et à la figue. Outre New York, dans la ville de Melbourne, nous pouvons déguster du fromage à la crème, des crêpes et des « štrudle » caractéristiques de la partie continentale de la Croatie. Une pâtisserie un peu plus élitiste se trouve à Londres, basée sur des gâteaux et des tartes comme

« Mađarica », « Rožata »(flan) ou encore « Kremšnita »(dessert très célèbre en Croatie a base de pâte feuilletée, chantilly et crème anglaise).

En plus de la propagation des restaurants et pâtisseries croates dans tout le pays, les bars croates se sont également répandus dans certains pays, c'est ainsi qu'à Berlin, l'« Adriatic Wine Bar »(=bar à vins) propose des vins croates à base de variétés de la côte Adriatique. En plus du vin, ils proposent également des « finger food », c'est-à-dire des aliments qui peuvent être consommés sans couverts, et les « finger food » sont basés sur des aliments authentiques pour le climat adriatique, comme les sardines salées. En Australie, la ville de Sydney se pare d'un célèbre bar « Croatian Lounge », également appelé ainsi, et propose des cocktails inspirés des ingrédients locaux croates à base de miel, de figues et de lavande.

Le nombre de restaurants, pâtisseries et bars montre à quel point la gastronomie croate est populaire dans le monde et quelle influence elle a sur les autres pays, alors que presque tous les aspects de la gastronomie croate se démarquent.

6.3. La cuisine traditionnelle

La cuisine croate ayant une longue histoire, elle a laissé sa marque avec des coutumes et des recettes qui enrichissent grandement la scène gastronomique croate. Le meilleur exemple de cette tradition très ancienne est la préparation traditionnelle du prosciutto, qui est la plus répandue dans les régions de Dalmatie et d'Istrie. Les recettes traditionnelles sont conservées et utilisées, en accordant une attention particulière au fumage, au salage et, bien sûr à la qualité de la viande. C'est précisément pour ces raisons que le prosciutto croate est un produit qui représente un mélange d'ingrédients locaux et de compétences culinaires. Outre le prosciutto, la Croatie se distingue également par sa tradition de pâtisserie et de pain. Ils sont cuits à l'aide de recettes traditionnelles et se distinguent par leurs diverses variétés telles que le seigle, le maïs, le pain blanc et les nouvelles variétés populaires de types intégral et sans gluten. Outre le pain et les pâtisseries, on distingue les « kroštule », les beignets et les « fritule », qui sont également fabriqués à partir de pâte mais sont servis pour différentes occasions ou en dessert. La cuisine croate est également agrémentée de l'un des plats d'accompagnement locaux les plus appréciés, la bette avec des pommes de terre. Il s'agit d'un simple plat d'accompagnement dans lequel la bette est cuite avec des pommes de terre et est

parfois servie avec de la viande, mais surtout avec du poisson. . La région de la *Sava* et du Danube propose un authentique plat de poisson appelé « fiš paprikaš » qui est un ragoût de poisson. Il est préparé en cuisant des légumes et des épices, et différents types de poissons de rivière sont ensuite ajoutés. Le « fiš paprikaš » est généralement servi avec du pain, mais dans certains foyers croates, des nouilles faites maison²² sont également ajoutées. En Croatie, on peut souligner la cuisine extérieure, qui prend tout son sens au début du printemps, c'est-à-dire lorsque le temps se réchauffe un peu. Sous cuisine extérieure, nous incluons la « peka », qui représente la préparation des aliments dalmates, c'est une méthode de préparation spécifique car les aliments sont cuits à travers une technique similaire au barbecue, c'est-à-dire qu'un grand couvercle en métal est placé sur les aliments qui sont recouverts de charbon. Cette méthode est très populaire en Croatie et est utilisée pour préparer divers types de viandes, poissons et légumes, le charbon leur donnant un goût particulier. Outre la « peka », une manière légèrement plus traditionnelle de préparer les aliments vient de la région Adriatique appelée « gradele ». C'est une technique qui s'applique principalement au poisson et qui se prépare sur une flamme nue ou sur une grille métallique placée au-dessus du feu. Le poisson est nettoyé et séché avec du papier, et après assaisonnement, il va directement sur la grille au-dessus du grill. Lors de la cuisson, le poisson doit être retourné souvent pour que la peau ne colle pas au grill. Comme la « peka », elle constitue une manière appréciée dans la société de préparer les repas et, en Croatie, elle se pratique principalement lors d'occasions spéciales ou durant les jours de congé. En Croatie, avant ou après le repas, on boit souvent un apéritif ou un digestif, bien connu sous le nom de « Rakija ». Il est traditionnel dans tous les Balkans et s'accompagne d'une tradition de fabrication qui est principalement suivie par les familles. Il représente l'alcool obtenu par le processus de fermentation de différents types de fruits, l'un des types les plus populaires est la « šljivovica », ou eau-de-vie à base de prune, mais il existe également d'autres types comme l'eau-de-vie à la poire, à la pomme ou à l'abricot, selon la sorte de fruit qui fermente²³. Il est également utilisé comme ingrédient dans des cocktails ou comme complément aux recettes. La « rakija » est le plus souvent associé à diverses coutumes, rassemblements, mariages, baptêmes et autres événements. Il fait partie intégrante de la gastronomie croate et est également apprécié dans le monde entier.

²² Tradicionalna hrana - <https://www.zenskirecenziraj.com/hr/ostalo/tradicionalna-jela-u-regijama-diljem-hrvatske-koje-specijalitete-morate-isprobati/> (visité en mars 2024.)

²³ Tradicionalno piće - <https://maraska.hr/kategorije/alkoholna-pica/tradicionalne-rakije-i-likeri/tradicionalne-hrvatske-rakije/> (visité en mars 2024.)

La Croatie possède une poignée de plats et de recettes traditionnels, mais dans chaque région, ces méthodes de préparation, de service et ces coutumes diffèrent. Pour cette raison, les visiteurs effectuent généralement des circuits gastronomiques de plusieurs jours pour visiter et découvrir différents types de méthodes de préparation.

7. Les traditions culinaires Française

7.1. Le tourisme culinaire

En France, le tourisme culinaire est l'un des types de tourisme le plus populaire. Il est extrêmement développé et attire chaque année des millions de touristes qui viennent profiter de l'offre gastronomique. Le tourisme culinaire permet aux touristes de goûter aux spécialités françaises authentiques en France et leur donne l'opportunité d'explorer les brasseries, les boulangeries, les vignobles et les marchés locaux français. Les marchés laissent une impression particulière aux touristes car ils peuvent absorber les odeurs fraîches de la viande, du fromage, des fruits et légumes. La France étant réputée comme l'un des géants de la gastronomie, des visites sont organisées partout en France. Les visites sont pour la plupart accompagnées d'une variété de régions offrant aux visiteurs une expérience inoubliable. Certains circuits sont exclusivement spécialisés dans le vin et emmènent les visiteurs à travers les vignobles des régions de Bourgogne, Champagne, Bordeaux et autres. Les visiteurs ont la possibilité de visiter différents établissements vinicoles et de déguster différentes variétés de vins. Nous proposons également des circuits régionaux qui emmènent les visiteurs à travers la France pour montrer aux visiteurs leurs boulangeries, restaurants, fromageries et boucheries. Des visites sont également organisées dans les villes et proposent aux clients une dégustation de spécialités et de boissons locales²⁴. Récemment, des pique-niques ont été promus pour offrir une expérience inoubliable dans les beautés naturelles de France, telles que les parcs et les vignobles. En raison de la richesse de la gastronomie française, de nombreux ateliers culinaires sont organisés afin que les visiteurs puissent apprécier la technique et la préparation de divers plats de viande, gâteaux et sauces. Les festivals culinaires comme le Salon du Chocolat et la Fête de la Gastronomie à Paris, qui

²⁴ Kulinarski Turizam - <https://karlobag.eu/turizam-drzave/raznolikost-i-carolija-francuskog-turizma--karlobageu-yflcw> (visité en mars 2024.)

attirent chaque année de nombreux visiteurs, ont également influencé la gastronomie française. Lors de ces festivals, les visiteurs en France ont la possibilité de déguster une large gamme de plats et de boissons de la gastronomie française. Tout bien considéré, il est clair que les traditions culinaires françaises sont d'une grande importance pour le secteur du tourisme car elles offrent des expériences riches dont on se souviendra longtemps.

7.2. Les plats traditionnels

La cuisine française est affectueusement évoquée dans le monde car elle enrichit sans cesse sa propre gastronomie de ses spécialités. Leur cuisine est une pure représentation du développement à long terme et des efforts de la population locale pour maintenir la tradition et la cuisine à un niveau élevé. Ce sont les chefs français qui accordent beaucoup d'importance à la cuisine française car ils mettent en valeur les saveurs des aliments français et utilisent diverses techniques, plus complexes, pour faire la différence par rapport aux autres cuisines. La qualité même et l'art de la préparation des plats mettent en valeur la cuisine française et prouvent une fois de plus le savoir-faire et la créativité de leurs chefs. Chaque région de France est spécifique et regorge de ses plats traditionnels caractéristiques de chaque région. Certaines régions proposent des plats préparés tout au long de l'année, tandis que dans d'autres, on peut remarquer une adaptation aux saisons qui affecte les ingrédients locaux mais pas la qualité des plats. Dans ce chapitre, nous mettrons en lumière les plats les plus traditionnels que tout le monde devrait goûter une fois en France. En voyageant dans leur région de Bourgogne, nous pouvons déguster un plat classique propre à cette région. Il est préparé à partir de bœuf mijoté avec des carottes, de l'ail et des oignons, auxquels est ajouté du vin rouge spécifique à la Bourgogne. Grâce à la technique du braisage, on arrive à un riche ragoût appelé Bœuf Bourguignon, qui est le plus souvent servi avec des pâtes ou des pommes de terre. La Bourgogne peut se vanter d'avoir un autre plat traditionnel appelé « Coq au Vin ». Il est préparé à partir de viande de poulet mijotée avec du vin rouge, des légumes et des épices locales sans lesquelles ce plat ne serait pas aussi authentique, à savoir le laurier et le thym. En voyageant dans le sud-est de la France, vous devez absolument visiter la région de Provence, devenue populaire grâce au plat et au film du même nom, « Ratatouille ». La « Ratatouille » est une couche de légumes composée de différents légumes tels que des courgettes, des poivrons, des tomates et des aubergines, ces légumes sont mijotés avec de l'ail et des oignons, du basilic et de l'origan, selon les souhaits du chef. La Ratatouille

est extrêmement populaire car elle ne contient pas de viande, donc les végétariens et les végétariens peuvent également en profiter²⁵. En plus de représenter un plat traditionnel, il a atteint sa plus grande popularité en 2007, lorsque la société Disney Pixar a produit le film d'animation du même nom. Le film est rapidement devenu populaire auprès du jeune public et a rapidement été nommé pour un Oscar, qu'il a également remporté pour le meilleur film d'animation de cette période. Dans le film, l'intrigue suit le personnage principal Rémy, un jeune rongeur qui rêve de devenir chef et de créer des spécialités pour inspirer les Parisiens. Il est aidé par un chef nommé Linguini. Le film est plein de chaleur et souligne à quel point il est important de poursuivre ses rêves. En Provence, à part la ratatouille, on peut déguster un autre plat de poisson traditionnel appelé « Bouillabaisse ». Il s'agit d'une soupe composée de différents types de poissons, de légumes et d'épices qui est généralement servie avec du pain grillé et une sauce composée d'une émulsion d'huile d'olive et d'ail. La cuisine traditionnelle française est très variée et dans certaines régions, l'influence d'autres cultures se fait clairement sentir. Par exemple, en Bretagne, située au nord-ouest, le plat principal est représenté par de fines crêpes qui se consomment avec un ajout appelé cidre, produit par la fermentation du jus de pomme et souvent utilisé comme complément aux plats. En France, il faut peut-être mentionner et goûter le plat le plus célèbre appelé foie gras, qui représente le pâté d'oie à base de foie d'oie. Cette spécialité, en plus d'être intéressante, suscite diverses protestations de la part des militants de la protection des animaux car les oies sont gavées afin de prendre le plus de poids possible.

7.3. Innovations et créativité

On considère que la cuisine française continue d'être le leader numéro 1 en gastronomie en raison de son ouverture aux idées de plats innovantes et de la créativité que ses chefs mettent en œuvre dans leurs plats. Cette innovation a également été marquée par le mouvement culinaire Nouvelle Cuisine, qui remonte aux années 1960 et 1970. Il est important de le mentionner car elle marque une approche plus créative de la cuisine mettant l'accent sur les ingrédients frais de saison et une présentation plus sophistiquée des plats. Au lieu de la complexité des plats que les chefs français appliquent majoritairement, ce mouvement présente une image totalement opposée et met l'accent sur la simplicité de la

²⁵ Tradicionalna hrana francuske - <https://www.adotrip.com/bs/blog/famous-french-foods> (visité en mars 2024.)

nourriture²⁶. La gastronomie moléculaire est évoquée pour la première fois dans la cuisine française, qui expérimente la physique et la chimie des aliments afin de produire de nouvelles saveurs et textures. La gastronomie moléculaire diffère car elle n'utilise pas de techniques aussi classiques, mais des techniques beaucoup plus complexes comme l'émulsification, la déconstruction et la stérilisation, qui permettent de réaliser des plats complètement nouveaux à partir de recettes classiques. Ce type de gastronomie est important pour la France car le scientifique français Hervé This est considéré comme le père de la gastronomie moléculaire²⁷. Outre la gastronomie moléculaire, la cuisine fusion est également évoquée dans la cuisine française, qui représente une approche consistant à combiner différentes traditions culinaires afin d'obtenir des mélanges de plats intéressants²⁸. La cuisine fusion utilise des combinaisons inhabituelles d'aliments, c'est pourquoi les chefs du monde entier aiment expérimenter. En plus de l'influence de ces différentes cuisines et techniques, les Français ont également touché aux plats traditionnels, ils essaient donc de les reproduire mais avec l'aide de techniques nouvelles et modernes. Par conséquent, la touche de la cuisine française avec d'autres cuisines du monde est évidente, ce qui se traduira certainement par des techniques et des méthodes de préparation des aliments encore meilleures.

8. La comparaison des traditions culinaires françaises et croates

La France et la Croatie s'efforcent depuis des siècles de préserver leurs traditions culinaires. Aussi semblables soient-elles, chacune présente sa cuisine de manière différente. Hormis le climat méditerranéen qui caractérise ces deux pays, il est facile de constater les différences dans les ingrédients, la technique et la cuisson en général. Les traditions culinaires croates se distinguent par la simplicité de préparation, que l'on peut observer depuis le continent jusqu'à la côte. Les techniques de cuisson varient, mais il s'agit pour la plupart de méthodes traditionnelles de préparation des aliments. Alors qu'en France, la cuisine est beaucoup plus « compliquée », c'est-à-dire que des méthodes de préparation des

²⁶ Pokret - <https://www.britannica.com/topic/nouvelle-cuisine> (visité en mars 2024.)

²⁷ Molekularna gastronomija - <https://wannabemagazine.com/molekularna-gastronomija-hrana-sutrasnjice/> (visité en mars 2024.)

²⁸ Fuzijska kuhinja - <https://www.klubzdravihnava.com/sta-je-fusion-kuhinja/> (visité en mars 2024.)

aliments beaucoup plus complexes sont utilisées afin d'obtenir une spécialité unique. Outre la nourriture, nous constatons également des similitudes dans la culture du vin. Ces deux pays ont une abondance de vin dont certains pays ne peuvent que rêver, mais là encore, l'écart de la France se remarque dans la quantité de vin qu'ils produisent et distribuent dans le monde sans négliger la qualité. La Croatie peut également se vanter de proposer diverses variétés de vins de qualité, mais en termes de production et de distribution, elle est loin d'être aussi bonne que la France. Dans la cuisine française, l'attention portée à la présentation des plats et des boissons est visible dans la plupart des restaurants, ce qui n'est pas le cas en Croatie, car la présentation repose autant sur la simplicité que sur la préparation. Essentiellement, ces deux cuisines sont de renommée mondiale, mais elles diffèrent dans des segments culinaires clés. La cuisine française est basée sur la complexité des plats, tandis que la cuisine croate est axée sur la simplicité.

9 . Conclusion

Tout bien considéré, il est difficile de comparer les traditions culinaires des gastronomies française et croate car chacune est spécifique à sa manière. Cependant, à travers divers articles, émissions de télévision et Internet bien sûr, il est évident à quel point les traditions culinaires sont importantes pour ces nations. Les similitudes sont plus évidentes dans la diversité des régions de ces pays, mais les influences des cultures et les manières de préparer les aliments les rendent complètement différentes. Aujourd'hui encore, la Croatie se concentre davantage sur les méthodes traditionnelles de préparation de ses plats, tandis que la France s'oriente davantage vers une cuisine moderne. Dans les ingrédients, nous pouvons voir le lien entre ces deux pays car ils recherchent des ingrédients locaux et frais, qui sont fortement influencés par le climat méditerranéen et qui ont grandement influencé ces cuisines. La cuisine française a également été influencée par les traditions aristocratiques, c'est pourquoi on retrouve à nouveau la différence entre ces cuisines. Quelles que soient les différences entre ces deux cuisines, l'étude nous permet de constater à quel point ces deux pays partagent une passion pour les traditions et la gastronomie en général. En France, il y aura certainement de nouvelles spécialités dans un avenir proche, ce qui pourrait inciter les chefs croates à créer quelque chose de nouveau. La cuisine en général est très importante dans ces pays et, en tant que telle, constitue un élément essentiel de la plupart des foyers et des établissements de restauration.

10. Littérature

Livres;

Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013 – 2024.

Internet:

Gastronomije svijeta - <https://smart-travel.hr/gastronomije-svijeta/> (visité mars 2024)

Povijest francuske gastronomije - <https://hr.thpanorama.com/articles/historia/historia-de-la-gastronoma-mundial-hasta-la-actualidad.html> (visité mars 2024.)

Francuska kuhinja - <https://www.svjedorijeci.ba/francuska-kuhinja/> (visité mars 2024.)

Tipična hrana francuske - <https://www.actualidadviajes.com/hr/comida-tipica-de-francia/> (visité mars 2024.)

Francuski sirevi - <https://www.kruskeisir.com/francuski-sirevi-vrste-i-njihove-karakteristike/> (visité mars 2024.)

Hrvatski specijaliteti - <https://www.zenskirecenziraj.com/hr/ostalo/tradicionalna-jela-u-regijama-diljem-hrvatske-koje-specijalitete-morate-isprobati/> (visité mars 2024.)

Francuska kuhinja - <https://www.svjedorijeci.ba/francuska-kuhinja/> (visité mars 2024.)

Mediteran - https://hr.wikipedia.org/wiki/Sredozemna_kuhinja (visité mars 2024)

Posluživanje u francuskoj - <https://possector.hr/ugostiteljstvo/ugostiteljsko-posluzivanje-francuski-nacin-posluzivanja/> (visité mars 2024.)

Načini posluživanja - <https://theclickinggeneration.com/972-what-is-mise-en-place> (visité mars 2024.)

Hrvatska vina - https://hr.wikipedia.org/wiki/Hrvatska_vina (visité mars 2024.)

Povijest vina - https://hr.wikipedia.org/wiki/Hrvatska_vina (visité mars 2024.)

Sorte - <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/top-vina-u-hrvatskoj> (visité mars 2024.)

Francuska vina - <https://www.wish.hr/francuska-vina/> (visité mars 2024)

Povijest francuskih vina - <https://www.wish.hr/francuska-vina/> (visité mars 2024.)

Vinska kultura - <https://www.wish.hr/francuska-vina/> (visité mars 2024)

Kulinarske tradicije u gastronomiji - <https://krenizdravo.dnevnik.hr/prehrana/zasto-je-vazno-kakva-hrana-dospijeva-na-nase-tanjure-donosimo-5-postulata-odrzive-gastronomije> (visité mars 2024.)

Gastro ture - <https://happytovisit.com/hr/Hrvatska/Hrana-i-gurmanske-ture/tours-d108-n87> (visité mars 2024)

Gastro turizam - <https://portal.privatnismjestaj.hr/clanak/gastro-turizam> (visité mars 2024.)

Tradicionalna hrana - <https://www.zenskirecenziraj.com/hr/ostalo/tradicionalna-jela-u-regijama-diljem-hrvatske-koje-specijalitete-morate-isprobati/> (visité mars 2024.)

Tradicionalno piće - <https://maraska.hr/kategorije/alkoholna-pica/tradicionalne-rakije-i-likeri/tradicionalne-hrvatske-rakije/> (visité mars 2024)

Tradicionalna hrana francuske - <https://www.adotrip.com/bs/blog/famous-french-foods> (.visité mars 2024)

Kulinarski Turizam - <https://karlobag.eu/turizam-drzave/raznolikost-i-carolija-francuskog-turizma--karlobageu-yflcw> (visité mars 2024.)

Pokret - <https://www.britannica.com/topic/nouvelle-cuisine> (visité mars 2024.)

Molekularna gastronomija - <https://wannabemagazine.com/molekularna-gastronomija-hrana-sutrasnjice/> (visité mars 2024)

Fuzijska kuhinja - <https://www.klubzdravihnavika.com/sta-je-fusion-kuhinja/> visité mars 2024
(.)