

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

Le nouveau souffle en cuisine française

Jana Staníková

Plzeň 2022

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra románských jazyků

Studijní program Filologie

Studijní obor Cizí jazyky pro komerční praxi – francouzština

Bakalářská práce

Le nouveau soufflé en cuisine française

Jana Staníková

Vedoucí práce:

Mgr. Lucie Divišová, Ph.D.

Katedra románských jazyků

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2022

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci vypracovala samostatně za použití pramenů uvedených v příložené bibliografii.

Plzeň, duben 2022

.....

Poděkování

Ráda bych poděkovala vedoucí mé bakalářské práce Mgr. Lucii Divišové, Ph.D. za trpělivost, odborné vedení a cenné rady, které mi pomohly při vypracování této práce. Dále bych chtěla poděkovat majiteli a kuchaři Bistra à Table!, panu Jean-Charles Bergerovi, za poskytnutý rozhovor.

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION.....	7
2. CUISINE FRANÇAISE.....	9
2.1 Informations de base	9
2.2 Guide Michelin	13
2.3 Secteur économique	14
2.3.1 Chiffres clés	15
2.3.2 Covid 19 - Impact sur l'économie de la gastronomie	16
2.4 Cuisine française dans le monde	17
3. HISTOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE.....	19
3.1 Origines de l'histoire de la cuisine française	19
3.2 Renaissance	20
3.3 Naissance de la grande cuisine.....	21
3.4 Modernisation	22
4. PROVENCE	23
4.1 Produits de la cuisine provençale.....	23
4.1.1 Poissons et fruits de mer	23
4.1.2 Ail	24
4.1.3 Huile d'olive	24
4.1.4 Herbes et plantes	25
4.2 Plats traditionnels.....	25
4.2.1 Bouillabaisse	25
4.2.2 Ratatouille	26
4.2.3 Aïoli	27
4.3 Marchés.....	27
4.3.1 Marché aux fruits et légumes	27
4.3.2 Marché aux poissons.....	28
5. CUISINE MODERNE	29
5.1 Influences sur la gastronomie française	29
5.1.1 Influence italienne.....	30
5.1.2 Influence nord-africaine.....	31
5.2 Changements dans la demande des clients.....	32
5.2.1 Cuisine végétarienne et végétalienne	32
5.2.2 Mode d'alimentation plus sain.....	33
5.3 Bistronomie.....	34

5.4 Lutte contre le gaspillage alimentaire	35
5.5 Nouvelle cuisine.....	36
6. PARTIE PRATIQUE	39
6.1 Méthodologie de travail	39
6.2 Recherche.....	40
6.2.1 Restaurants marseillais.....	40
6.2.1.1 Restaurants de fine cuisine.....	40
6.2.1.2 Restaurants intermédiaires	46
6.2.1.3 Restaurants à prix bas	51
6.2.2 Restaurants parisiens.....	56
6.2.2.1 Restaurants de fine cuisine.....	56
6.2.2.2 Restaurants intermédiaires	61
6.2.2.3 Restaurants à prix bas.....	66
6.3 Résultats.....	70
7. CONCLUSION.....	72
8. BIBLIOGRAPHIE.....	74
8.1 Monographies	74
8.2 Sources électroniques.....	74
8.3 Images	77
8.4 Autres sources.....	77
9. RÉSUMÉ	78
9.1 Résumé en tchèque	78
9.2 Résumé en français	78
10. ANNEXES.....	I
10.1 Marché culinaire	I
10.1.1 Introduction du marché	I
10.1.2 Recherche.....	I
10.1.3 Images de plats du marché	II
10.2 Images de plats provençaux typiques.....	VI
10.3 Entretien avec Jean-Charles Berger	VII
10.4 Tableaux de restaurants – Marseille.....	X
10.5 Tableaux de restaurants – Paris.....	XI

1. INTRODUCTION

Il existe de nombreux pays en Europe dont la cuisine est devenue célèbre et répandue dans le monde entier. Ces pays incluent la France. La gastronomie française est clairement l'une des cuisines les plus connues au monde. Elle est recherchée par les gens principalement pour ses goûts inhabituels et des ingrédients utilisés.

Grâce à sa popularité, il est clair que les termes gastronomiques et les spécialités françaises ont facilement attiré l'attention des gens, quelle que soit leur nationalité. On peut les trouver dans de nombreux restaurants à travers du monde actuellement. Il peut s'agir, par exemple, des huîtres, des escargots ou des cuisses de grenouille. La cuisine française propose également une sélection large et variée de fromages. En ce qui concerne les boissons, elle peut impressionner avec un grand choix de vins, qui varient principalement selon la région où ils sont produits. Les régions sont très importantes pour la gastronomie française. Chacune d'entre elles a son propre type de fromage, de vin et de plats.

Cependant, la gastronomie continue à se développer et à s'améliorer. Elle est aussi influencée par les gens qui essaient d'expérimenter. Sans aucun doute, il y a une collision de la nouvelle ère avec les traditions. Par exemple, deux cuisines différentes sont fusionnées. Un autre cas peut être la simple utilisation des tendances gastronomiques dans la cuisine traditionnelle.

L'objectif principal de ce mémoire est de familiariser les lecteurs avec des éléments importants de la cuisine française et de définir clairement les nouvelles découvertes et tendances de la gastronomie française d'aujourd'hui.

Ce mémoire de licence est divisé en partie théorique et pratique. La partie théorique présente la caractéristique et l'histoire de la cuisine française. La cuisine provençale¹ est présentée dans la section suivante. Enfin, elle traite des nouvelles

¹ Étant donné que le sujet est très large en général, le mémoire est principalement concentré sur le domaine de la région Provence.

tendances de la gastronomie française. Quant à la partie pratique, elle porte sur l'analyse des menus de restaurants en France. L'intention de la partie pratique est de confirmer les informations sur les nouvelles tendances de la cuisine française, qui font partie de la partie théorique.

En annexe, on peut trouver des matériaux tels que des photographies ou des connaissances acquises lors de la visite d'un des marchés français. Plus précisément, il s'agit du Marché Français de Kampa à Prague à partir de juillet 2021. Il y a également un entretien avec Jean-Charles Berger, chef français travaillant au Bistro à Table! à Prague. L'entretien est basé sur les connaissances de la partie théorique.

2. CUISINE FRANÇAISE

2.1 Informations de base

« Ce que nous célébrons à travers la gastronomie française, c'est un art de vivre, une manière de partager un repas, une conversation, une culture, et aussi un métier. »² - Roland Galharague

Quand on parle de cuisine ou de gastronomie, beaucoup de gens pensent à la France. Par conséquent, il ne fait aucun doute que la cuisine française domine clairement parmi toutes les cuisines du monde. Ici, on peut poser une question simple, et c'est « pourquoi » ? C'est la base de la cuisine de nombreux pays européens et non européens. La raison est facile. On y trouve une grande richesse et une grande variété d'ingrédients. (Martinicová 1981 : 5)

Il existe de nombreux experts et critiques de la gastronomie française. Le plus célèbre critique de la gastronomie est Maurice Edmond Sailland, connu sous le surnom Curnonsky. Selon lui, on peut diviser la cuisine française en quatre critères (Ibid. : 5) :

1. Le premier critère signifie la haute cuisine qui est basée principalement sur la tradition. Elle comprend un travail culinaire, qui est très connu grâce à ses célèbres et grands chefs. (Ibid. : 5)
2. Le deuxième critère est caractérisé par une bonne et solide cuisine familiale citoyenne. Il est important de laisser le repas se dégager de son propre goût. En bref, on veille à ne pas utiliser trop d'épices. On peut aussi utiliser un proverbe simple et familier : L'amour passe par l'estomac. (Ibid. : 5-6)
3. Un autre critère est consacré à la cuisine régionale. Comme son nom indique, elle traite principalement des différences entre les plats des différentes régions de France.

² Radio Prague International. *Goût de France : la gastronomie française à la sauce tchèque* [en ligne]. 2018 [consulté le 24 Janvier 2022]. Disponible sur : <https://francais.radio.cz/gout-de-france-la-gastronomie-francaise-a-la-sauce-tcheque-8165766>

Ces différences incluent les différentes techniques et combinaisons utilisées pour créer des spécialités régionales. Étant donné qu'il s'agit du deuxième plus grand pays du continent européen, il existe de nombreuses régions. Dès lors, il est important de mentionner qu'il s'agit d'une cuisine diversifiée, basée sur des traditions et la créativité populaire. (Martinicová 1981 : 6)

4. Dans le dernier critère, Curnonsky classe la cuisine occasionnelle. Cependant, cette appellation peut sembler un peu péjorative. Il s'agit d'une cuisine simple dans laquelle le repas est préparé avec des ingrédients que l'on peut trouver à la maison. Les ingrédients typiques sont les produits semi-finis et en conserve, cuits et congelés. La préparation des aliments est facile et aussi rapide. (Ibid. : 6)

Toutefois, il faut mentionner qu'il s'agit d'une cuisine très nationale, bien que de nombreux plats français figurent au menu non seulement des restaurants renommés mondiaux, mais aussi des hôtels internationaux du monde entier. On ne peut pas dire que la cuisine française est seulement cosmopolite ou internationale. Ses racines, qui plongent profondément dans l'histoire, suggèrent que la tradition est très importante. Quand on regarde l'histoire, plus précisément la période d'intégration économique et culturelle, on constate que de nombreuses traditions culinaires ont été préservées. Grâce à la division des régions, on peut dire qu'elle est aussi très régionale. (Ibid. : 6)

Les meilleurs plats français n'ont pas besoin d'être compliqués. Les bistrotiers qui utilisent des ingrédients frais et saisonniers sont particulièrement populaires en France. Une enquête sur les recettes a confirmé que les Français eux-mêmes préfèrent les plats simples. Il s'agit de plats suivants (Lobrano 2010 : 29-31) :

1. *Poulet au four*
2. *Moules marinières*
3. *Boeuf bourguignon*
4. *Sole meunière*
5. *Pot-au-feu*
6. *Choucroute garnie*
7. *Narvarin d'agneau*
8. *Blanquette de veau*

9. Cassoulet

10. Bouillabaisse

Le mot bien connu « l'UNESCO » (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture) est aussi associé à la cuisine française. Grâce à sa gastronomie exceptionnelle, le « repas gastronomique des Français » est entré dans la liste en 2010 dans la catégorie du patrimoine culturel immatériel. Sa tâche est de protéger les traditions, les pratiques culturelles et le savoir-faire. (Barreau/Millar 2019 : 36-37)

En matière de comparaison avec la cuisine tchèque, la cuisine française est l'une des cuisines les plus saines. Elle est plus équilibrée et variée. Elle suit les règles de base d'une bonne nutrition. Les Français mangent aussi beaucoup plus de poissons et de fruits de mer que les Tchèques et ses voisins d'Europe centrale et orientale. (Martinicová 1981 : 8)

Comme déjà mentionné, cette cuisine se caractérise par sa variété et sa richesse. Ce fait est assuré grâce au grand nombre de régions en France. Chacune d'entre elles peut être fière de ses propres spécialités typiques et pratiques culinaires. Celles-ci sont considérées, par les Français, comme patrimoine culturel et identitaire. (Rambourg 2010 : 269) La carte de France peut être divisée en 26 régions culinaires et 5 zones principales. (Martinicová 1981 : 31) Pour cette raison, nous nous concentrons sur la région de la Provence. De plus, c'est l'une des cuisines les plus variées de France.

Un autre élément essentiel de la cuisine française est le festin. Il est peu fréquent que les Français manquent ce moment de plaisir. Le festin est tout simplement devenu une partie intégrante de la vie quotidienne des Français. (Martinicová 1981 : 11) Il est très important pour eux d'avoir trois repas par jour – petit-déjeuner, déjeuner et dîner. (Ibid. : 12) Le petit-déjeuner français classique³ est célèbre dans le monde entier. On mange le plus souvent de la baguette ou du croissant. Il est important de mentionner que les produits sont achetés frais chaque jour. (Dominé 2008 : 18) En matière de boissons, le café au lait est le plus souvent servi au petit-déjeuner. (Ibid. : 20) Le déjeuner et le dîner sont surtout composés de viande.

³ On peut aussi le rencontrer à l'Alliance Française de Plzeň. Ici, un programme culturel offre un petit-déjeuner français classique, c'est-à-dire un croissant et une boisson chaude.

Les plats de poissons et de fruits de mer sont populaires principalement en Provence. Les types de repas spécifiques varient d'une région à l'autre. (Martinicová 1981 : 12) Le festin se déroule avec la famille qui joue un grand rôle dans la cuisine française. Les Français font très attention à être avec leur famille ou leurs proches lorsqu'ils mangent, surtout le dîner. Mais la famille doit être comprise dans un sens plus large. Cela inclut non seulement les membres de la famille, mais aussi les amis très proches qui peuvent être considérés comme des membres de la famille. (Barreau/Millar 2019 : 37-38) La tradition du festin familial a une longue histoire en France. C'est un moment de rencontre où les gens partagent des souvenirs mutuels, de joies, mais aussi de tristesse. L'expérience gastronomique consiste à préparer des aliments ensemble. (Ibid. : 37)

Pour cette raison, la fête des voisins a été introduite en France en 1990. L'objectif principal est de se familiariser avec les voisins connus et inconnus aussi. C'est la célébration d'un événement dans les petites et les grandes villes. Elle est préparée par les habitants eux-mêmes. Elle est devenue très populaire et s'est répandue dans le monde entier.⁴ Elle se déroule de telle manière qu'une fois par an, généralement à la fin du mois de mai, les voisins vivant à proximité se retrouvent autour d'une table commune. La place n'a pas d'importance. Il peut s'agir d'un jardin, d'une cour de la maison ou d'un parc. (Barreau/Millar 2019 : 38-39)

⁴ La fête des voisins est même devenue la Journée européenne des voisins. Aujourd'hui, environ 150 villes européennes participent à cette célébration. Plus de 36 pays à travers le monde la célèbrent, dont le Canada, la Turquie et l'Azerbaïdjan. (Barreau/Millar 2019 : 39)

2.2 Guide Michelin

Le Guide Michelin est un livre gastronomique destiné à l'origine aux touristes et motoristes qui donnait des avis sur les hôtels et les restaurants. Tout a commencé en 1900 lorsqu'un livret publicitaire de 400 pages a été publié pour la première fois. Le guide original, aussi appelé le guide rouge, était l'idée de deux frères, André et Édouard Michelin, les fondateurs du manufacturier de pneumatiques Michelin. Il servait aux automobilistes de toute la France pour leur fournir des informations utiles, comme, par exemple, où ils peuvent réparer leur voiture mais aussi où il est possible de passer la nuit et de bien manger. Sa tâche était d'améliorer la mobilité des automobilistes et de faciliter les déplacements, car à cette époque les routes n'étaient pas très bien indiquées et certaines d'entre elles étaient dangereuses. Il a été tiré à 35 000 exemplaires et remis gratuitement aux automobilistes achetant des pneus. Il contenait une liste de mécaniciens, de médecins, des cartes routières et des conseils pratiques. Le guide ne se spécialise pas dans l'hôtellerie-restauration jusqu'à l'arrivée du nouveau métier d'inspecteur en 1933. Inspecteurs sont chargés de parcourir le monde et de trouver les meilleures adresses qu'ils répartissent ensuite en catégories de prix. On y trouve des bistrotts ainsi que des lieux de luxe. Les inspecteurs sont indépendants et effectuent leur travail de manière anonyme.⁵

Le système de classement des restaurants, qui consiste à attribuer des étoiles, a été introduit en 1926. Le restaurant peut recevoir une, deux ou trois étoiles qui prouvent de la plus haute reconnaissance du savoir-faire du chef. Les étoiles assurent non seulement une bonne réputation, mais aussi du prestige et une augmentation de la clientèle. Certains chefs ont réussi à maintenir des prix trois étoiles pendant des décennies. Il s'agit notamment de Paul Bocuse, Paul Haeberlin et Pierre Troisgros. En plus des étoiles, les inspecteurs peuvent attribuer d'autres symboles. Par exemple, le symbole du verre avec une fourchette sous le toit indique un restaurant simple mais bon. (Dominé 2008 : 40)

Avec le temps, le guide a diversifié ses plateformes pour un meilleur accès. Cela permet aux gens de visiter le site internet ou l'application mobile. En termes simples, il s'est adapté pour accompagner des millions de personnes dans leurs voyages à travers le monde.

⁵ MICHELIN Guide. *Le guide MICHELIN, une longue histoire* [en ligne]. [consulté le 16 Février 2022]. Disponible sur : <https://guide.michelin.com/fr/fr/about-us>

Malgré le fait que plus de cent ans se sont écoulés depuis sa création, c'est toujours l'une des œuvres essentielles pour les voyageurs et les gastronomes.⁶

On peut maintenant dire que l'ouvrage a dépassé la prédiction d'André Michelin, qui écrivait dans la préface du guide de 1900 : « *Cet ouvrage paraîtra avec le siècle, il durera autant que lui.* »⁷

Chaque année, on peut rencontrer des dizaines de classements qui déterminent les meilleurs restaurants et les chefs. Parmi eux se trouve le *Guide Michelin*. En revanche, certains critiques avancent que ce guide donne un avantage aux restaurateurs et aux chefs français travaillant à l'étranger. Il est aussi critiqué pour son côté traditionnel en faveur de chefs comme Alain Ducasse. Alors que le principal concurrent, la liste des 50 meilleurs restaurants publiée par le magazine britannique *Restaurant*, s'intéresse à une sélection plus large de cultures, de nationalités et de restaurants avec les idées innovantes.⁸

2.3 Secteur économique

Les produits locaux, les plats et la façon dont ils sont consommés, tout est important pour la culture gastronomique de chaque État. On peut dire que c'est une façon qu'un État représente une fierté nationale. Pour les Français, cette fierté est d'autant plus importante grâce à l'inclusion dans l'UNESCO.⁹

Du fait que la gastronomie française est connue dans le monde entier, ses plats font partie des principales attractions touristiques du pays. Des millions de touristes visitent la France chaque année. Cependant, les goûts atypiques attirent non seulement les étrangers,

⁶ MICHELIN Guide. *Le guide MICHELIN, une longue histoire* [en ligne]. [consulté le 16 Février 2022]. Disponible sur : <https://guide.michelin.com/fr/fr/about-us>

⁷ Ibid.

⁸ Forbes. *Pourquoi La Gastronomie Française Ne Fait-Elle Plus Rêver ?* [en ligne]. Forbes, 2019 [consulté le 18 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.forbes.fr/lifestyle/pourquoi-la-gastronomie-francaise-ne-fait-plus-rever/>

⁹ IDSaveurs. *Le chiffre d'affaires de la gastronomie française* [en ligne]. [consulté le 21 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.idsaveurs.fr/le-chiffre-daffaires-de-la-gastronomie-francaise/>

mais restent toujours dans la préférence des locaux. Le succès de la cuisine française réside dans des chefs talentueux qui mettent leur âme et leur corps dans leur travail. Certains d'entre eux considèrent leurs plats comme des œuvres d'art.¹⁰

Grâce à ces aspects, le secteur français de la gastronomie se développe et prospère, malgré la crise économique. La gastronomie française est devenue partie intégrante de l'économie du pays. Les médias tels que les magazines ou les émissions de télévision qui traitent de la gastronomie sont de plus en plus populaires. D'autre part, les restaurateurs en France essaient de conquérir le marché mondial en raison de la concurrence croissante. En effet, de plus en plus de Français veulent ouvrir leur propre restaurant.¹¹

L'agriculture, la distribution et la consommation alimentaire se sont fortement développées en France ces dernières années. La France occupe une place importante dans l'exportation de produits alimentaires de luxe à l'étranger. Elle peut être fière aussi de son riche savoir-faire et son large choix de produits.¹²

2.3.1 Chiffres clés

La France compte plus de 175 000 restaurants, dont environ 10 % sont situés à Paris. En ce qui concerne le budget des restaurants français, il a atteint 55,6 millions d'euros en 2017. Les périodes de congés sont une période riche pour les restaurateurs. Beaucoup de gens visitent le restaurant environ deux fois par semaine. Chaque jour, 17 % de la population mange au restaurant. En dehors de cette période, les Français mangent au restaurant deux fois par mois.¹³

Le nombre total de données montre que ce secteur est une partie très importante de l'économie du pays. Selon economie.gouv.fr de 2016, le secteur de la gastronomie a réalisé un

¹⁰ IDSaveurs. *Le chiffre d'affaires de la gastronomie française* [en ligne]. [consulté le 21 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.idsaveurs.fr/le-chiffre-daffaires-de-la-gastronomie-francaise/>

¹¹ Ibid.

¹² Ibid.

¹³ Ibid.

chiffre d'affaires de 87 milliards et a représenté 794 mille emplois. Cela en fait le cinquième secteur d'emploi en France. Le chiffre d'affaires est divisé en pourcentage entre les métiers de bouche (58,23 %), la restauration (34,94 %) et l'art de la table (6,83 %). Les dépenses touristiques se sont élevées à 13,5 %.¹⁴

2.3.2 Covid 19 - Impact sur l'économie de la gastronomie

Il est difficile de comparer les données avec celles d'aujourd'hui car, comme la plupart des industries et des services, la gastronomie a été affectée par la maladie covid-19 et ses restrictions associées.

En matière de bilan, en 2020, au début de la pandémie, le secteur a perdu au total 31 milliards d'euros. Depuis début mars de la même année, 100 000 travailleurs ont quitté leur emploi dans le secteur de la gastronomie. Cependant, la pandémie a affecté une autre façon de manger, plus précisément manger à la maison avec l'aide de la livraison de plats. Il y a aussi eu un essor dans les applications mobiles qui permettent la livraison de repas par les restaurants. Les données montrent que 7 commandes sur 10 ont été effectuées par des plateformes de livraison pendant ces derniers temps.¹⁵

En réponse à la crise du covid-19, qui a touché tous les restaurants sans différence de chiffre d'affaires, le Premier ministre Jean Castex a voulu aider ces restaurants et a décidé de désigner cette année comme l'année de la gastronomie française.¹⁶ Cette initiative a été lancée par le président Emmanuel Macron qui a participé au 20e Sirha à Lyon en septembre. C'est un

¹⁴ Economie.gouv.fr. *Les chiffres clés de la gastronomie en France - infographie* [en ligne]. [consulté le 22 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.economie.gouv.fr/economie/chiffres-cles-gastronomie-en-france-infographie>

¹⁵ FRANCE 24, 2021, *Le Covid-19 aura-t-il la peau de la gastronomie française ?*, Youtube vidéo. [consulté le 24 Février 2022]. Disponible sur : https://www.youtube.com/watch?v=kDrgF_FGYnM&list=LL&index=3&t=1s

¹⁶ Gouvernement.fr. *L'année de la gastronomie française* [en ligne]. 2022 [consulté le 24 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.gouvernement.fr/actualite/l-annee-de-la-gastronomie-francaise>

réunion important des professionnels de la gastronomie, de l'alimentation et de l'hôtellerie. Le salon a rassemblé 2 116 exposants et 350 innovations ont été présentées.¹⁷

Mais de nombreux restaurateurs ont su s'adapter à ces temps difficiles. Ils ont modifié leur offre à la demande. Il s'agissait principalement d'ajustements concernant le mode de vente, de distribution et de livraison des aliments. D'autres se sont concentrés sur leurs relations avec leurs fournisseurs, partenaires et clients. Certains ont reçu des formations, par exemple en matière de commerce électronique, etc.¹⁸

Le Premier ministre veut apprécier et soutenir les restaurateurs en cette période difficile. Par cette action, il s'est fixé plusieurs objectifs. L'un d'eux est de rassembler plus de monde autour de la gastronomie. Il vise aussi à donner aux entreprises françaises du secteur de la restauration la possibilité de se rendre plus visibles afin de rencontrer des clients potentiels et de conquérir de nouveaux marchés.¹⁹

2.4 Cuisine française dans le monde

La cuisine française est toujours un sujet très actuel à l'échelle internationale. La haute cuisine est encore mentionnée principalement dans le domaine des médias. On peut la voir dans des émissions de télévision, comme des concours culinaires tels que *Top Chef*, *MasterChef* ou *Le Meilleur Pâtissier*. Ces programmes renforcent la crédibilité de la cuisine française. Les prestigieuses écoles françaises, qui accueillent chaque année un grand nombre de nouveaux étudiants, même étrangers, contribuent aussi à sa crédibilité. La formation française en restauration est très appréciée dans le monde. Le savoir-faire des grands chefs

¹⁷ SIRHA LYON. *SIRHA LYON 2021: UNE VINGTIÈME ÉDITION HISTORIQUE MARQUÉE PAR LA PRÉSENCE DU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE* [en ligne]. [consulté le 24 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.sirha.com/fr/presentation>

¹⁸ Gouvernement.fr. *L'année de la gastronomie française* [en ligne]. 2022 [consulté le 24 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.gouvernement.fr/actualite/l-annee-de-la-gastronomie-francaise>

¹⁹ Ibid.

français, qui le partagent avec le public, se trouve sur internet, à la télévision ou dans des livres culinaires.²⁰

Ces derniers temps, néanmoins, certains pensent que la France a atteint son comble. Selon certains critiques, les dix dernières années ont été marquées par le déclin de la gastronomie française. Par exemple, ils se plaignent de la définition démodée de la cuisine ou des prix que beaucoup jugent inutilement élevés pour des plats traditionnels et peu inspirants. En 2006, un article a même été publié dans *The Telegraph*, qui, basé sur une enquête dans 20 pays, affirmait que « *le monde tourne le dos à la cuisine française* ». Bien que la France ait influencé la cuisine de l'Europe occidentale, elle ne suscite plus la même impression et la même admiration qu'auparavant. Selon un article intitulé « *Qui peut sauver la cuisine française* », publié dans le *New York Times* en 2014, la cuisine française est devenue affaiblie. On peut déclarer que l'industrie culinaire a décliné en raison de son propre succès. Néanmoins, il est important de dire que cela dépend du point de vue.²¹ Les Français accordent une grande importance à leur gastronomie et peuvent défendre l'opinion selon laquelle leur cuisine est la meilleure du monde. (Pitte 1991 : 265)

²⁰ IDSaveurs. *Le chiffre d'affaires de la gastronomie française* [en ligne]. [consulté le 21 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.idsaveurs.fr/le-chiffre-daffaires-de-la-gastronomie-francaise/>

²¹ Forbes. *Pourquoi La Gastronomie Française Ne Fait-Elle Plus Rêver ?* [en ligne]. Forbes, 2019 [consulté le 18 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.forbes.fr/lifestyle/pourquoi-la-gastronomie-francaise-ne-fait-plus-rever/>

3. HISTOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE

Dans le cadre de notre mémoire de licence, il est important de présenter l'histoire de la gastronomie française. Afin de connaître les nouvelles tendances, il est nécessaire de connaître l'histoire de la gastronomie française. C'est l'évolution de la cuisine, de la culture alimentaire et des ingrédients de base, que l'on peut voir plus loin dans ce mémoire.

3.1 Origines de l'histoire de la cuisine française

L'histoire de la cuisine française peut être divisée en plusieurs parties. On peut voir ses origines au Moyen Âge, alors que la cuisine commençait à prendre forme. (Neirinck/Poulain 2004 : 10) La première partie du Moyen Âge, c'est-à-dire jusqu'au XIIe siècle, a été marquée par la pénurie alimentaire. Dans le même temps, il y a eu une amélioration de l'agriculture, de l'élevage et des techniques de production de fromage et de vin. En ce qui concerne le festin des puissants, elle était riche. Le poisson fumé était populaire dans les villes et à la campagne, ce qui a aidé pendant les famines.²²

À cette époque, la civilisation a pu codifier la préparation des aliments. À partir du XIIIe siècle, les recettes culinaires ont commencé à être écrites sur papier ou parchemin. Celles-ci n'étaient auparavant transmises qu'oralement.²³ Les premières collections de recettes ont commencé à apparaître en France. Le manuscrit appelé *Sion*, toujours conservé à la Bibliothèque valaisanne, est l'un des plus anciens témoignages de la cuisine française. (Rambourg 2010 : 23)

²² Cuisine à la française: Un patrimoine à partager. *Au Moyen-Age* [en ligne]. [consulté le 2 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/19-au-moyen-age>

²³ Ibid.

3.2 Renaissance

On peut considérer cette période comme le début de l'époque moderne. À cette époque, de nouvelles herbes et plantes ont été introduites. Après la découverte de l'Amérique, de nouveaux ingrédients sont entrés dans la cuisine et ils ont influencé les plats existants. C'étaient des tomates, des pommes de terre ou des petits pois.²⁴

Grâce au développement de l'imprimerie, les recettes et les connaissances se transmettaient déjà à l'aide de livres. Tout le XVI^e siècle a été consacré à la créativité culinaire grâce à sa diffusion rapide.²⁵

La Renaissance est aussi célèbre pour son influence italienne dans le festin et les arts de la table. Les changements consistaient à utiliser de fourchettes à double pointe qui arrivaient en France de Venise et de Florence. Au lieu des tasses en argent et en étain, on commençait à utiliser des verres. Les fourchettes ont permis d'éviter les salissures, c'est-à-dire le contact direct avec les aliments. Les zones de préparation des aliments ont également subi un changement. Elles étaient équipées de réserves de froid, d'équipements mécaniques et d'un feu continu.²⁶

En matière de nourriture, malgré les guerres de religion, la population rurale dispose de beaucoup d'aliment par rapport aux années de famine précédentes. Les centres-villes, notamment Paris, sont mieux approvisionnés. Grâce à l'abondance de nourriture, on consommait plus de viande, notamment des abats, ainsi que des fromages et des fruits. Au contraire, l'élite consommait moins de viande et plus de légumes qui devaient toujours être frais. Plus de beurre et d'herbes ont été utilisés comme le persil lors de la cuisson. Les truffes et les champignons sauvages sont devenus de plus en plus courants dans les repas. Diverses espèces de poissons ont continué à être largement utilisées dans la cuisine. Les plats devaient respecter le goût des ingrédients tout en conservant une intégrité visuelle.²⁷

²⁴ Cuisine à la française: Un patrimoine à partager. *À la Renaissance* [en ligne]. [consulté le 5 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/20-a-la-rennaissance>

²⁵ Ibid.

²⁶ Ibid.

²⁷ Ibid.

3.3 Naissance de la grande cuisine

La naissance de la grande cuisine a commencé au XVII^e siècle et a continué au XVIII^e siècle. Ce siècle était célèbre pour sa gastronomie. Sous le règne de Louis XIV, Roi du Soleil, l'art culinaire était influencé par une certaine éclipse. D'autre part, la gastronomie était raffinée.²⁸

Les épices ont été remplacées par des plantes aromatiques, parmi lesquelles on retrouve le thym ou le laurier. De nouvelles façons de préparer les plats et d'améliorer les techniques de cuisson ont contribué à la naissance des ragoûts et des sauces. On a commencé à préparer deux sauces bien connues, la sauce au beurre blanc et la sauce hollandaise, qui étaient surtout servies avec le poisson. En outre, les légumes et les fruits sont utilisés en grande quantité. C'étaient des petits pois, des artichauts, des topinambours ou des asperges. Le grand nombre de légumes et de fruits dans la cuisine est dû au plus grand nombre de jardiniers et au développement de l'horticulture. En plus des légumes, les compotes, les confitures et les marmelades étaient répandues. Les boissons telles que le café, le thé et le chocolat chaud étaient considérées comme des boissons modernes. Les repas ont commencé à avoir un certain niveau. De plus en plus, l'attention était accordée à l'hygiène et à la décence. Quant à la littérature, elle a continué à évoluer pendant cette période.²⁹

La réputation de la cuisine française s'est progressivement développée et a gagné un grand respect auprès des étrangers. On peut dire que c'est l'une des caractéristiques de la culture française de cette période. (Rambourg 2010 : 139)

²⁸ Cuisine à la française: Un patrimoine à partager. *Au XVII^e siècle* [en ligne]. [consulté le 6 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/21-au-xviiie-siecle>

²⁹ Ibid.

3.4 Modernisation

La cuisine développée au tournant des XIXe et XXe siècles³⁰ a longtemps marqué non seulement la pratique culinaire mais aussi la pensée des chefs. Grâce au fait que le monde n'a cessé d'avancer, la gastronomie a dû s'adapter. (Rambourg 2010 : 251) En même temps, dans les années 1920 et 1930, la cuisine régionale a eu un grand succès. (Ibid. : 283)

Le XIXe siècle a été marqué par le développement des restaurants. En outre, c'était un siècle d'art culinaire. Les chefs français étaient appelés des artistes. (Rambourg 2010 : 217) La plupart des chefs professionnels suivent le livre *Le Guide culinaire*, écrit par Auguste Escoffier. Ce livre est devenu une partie importante de la pratique culinaire. Auguste Escoffier a été responsable des changements majeurs. Il a établi une pratique culinaire fondée sur le respect de la tradition. Ainsi, il n'y avait pas beaucoup de place pour l'expérimentation en cuisine. (Ibid. : 283)

La littérature a pris son aspect presque définitif. Grâce aux illustrations des livres, c'est-à-dire à l'apport iconographique, on a parlé de la cuisine comme d'un art à part entière. Les plats ont commencé à se transformer en images, ce qui a contribué à révéler la cuisine française. (Rambourg 2010 : 217)

³⁰ Nous terminons l'histoire avec le 20e siècle. En ce qui concerne le XXIe siècle, il est traité dans le cadre des nouvelles tendances de la gastronomie française au chapitre 5. CUISINE MODERNE.

4. PROVENCE

Comme déjà mentionné, la cuisine française est diversifiée grâce au grand nombre de régions. Par conséquent, il était important de se concentrer sur une région particulière. Pour ce mémoire, nous avons choisi la région de la Provence, dont la cuisine est très variée et riche en ingrédients culinaires.

4.1 Produits de la cuisine provençale

La cuisine provençale est très variée et contient en conséquence une richesse culinaire que l'on peut retrouver dans les grandes villes de cette région. Elle se caractérise par ses marchés de fruits et légumes frais et ses marchés aux poissons. Elle est aussi exceptionnelle grâce aux produits qui sont largement utilisés dans la préparation des plats. Puisque la région est située au bord de la mer, les poissons et les fruits de mer font partie des produits les plus courants. (Dominé 2008 : 387)

Cependant, il est important de mentionner que trois produits constituent la base de cette cuisine : ail, huile d'olive, herbes et plantes provençales. (Martinicová 1981 : 32)

4.1.1 Poissons et fruits de mer

Les poissons et les fruits de mer font sans aucun doute partie de la cuisine provençale, grâce à la situation géographique de la région de Provence. Leur qualité et, surtout, leur fraîcheur sont importantes pour les cuisiniers. (Gedda/Moineová 2009 : 252) Le plus souvent, les plats sont préparés à partir de poissons marins. Il peut s'agir, par exemple, de la daurade, du Saint Pierre, du Loup de mer, du thon ou du rouget. Quant aux fruits de mer, le crabe, l'oursin, le poulpe et la langoustine constituent les produits les plus courants dans les restaurants. (Dominé 2008 : 390-391) Outre les poissons marins, les poissons d'eau douce peuvent également apparaître dans les plats provençaux. (Martinicová 1981 : 38)

La consommation de produits de la mer est typique de la ville de Marseille et des autres villes côtières. Dans la partie intérieure de la Provence, la viande de bœuf ou de veau est plus souvent utilisée pour la préparation des repas. (Ely 1997 : 31)

4.1.2 Ail

Un autre ingrédient de base est l'ail. En Provence, il est souvent appelé truffe de la Provence. (Martinicová 1981 : 32)

Il est populaire parmi les cuisiniers car il donne le goût distinctif aux aliments. Son stockage n'est pas difficile et il peut être conservé longtemps dans la cuisine. Dans la cuisine provençale, les variétés blanches d'ail cultivées dans les départements du Vaucluse et de la Drôme sont les plus utilisées. Ces variantes sont devenues populaires car elles durent le plus longtemps. Environ 1 000 hectares servent à la culture. En revanche, dans l'intérieur de cette région, les variétés locales d'ail rose, dont les gousses sont plus petites, sont indispensables à tout cuisinier. (Dominé 2008 : 401)

4.1.3 Huile d'olive

L'huile d'olive est un élément important de toute cuisine méditerranéenne, notamment la cuisine provençale. Elle est considérée comme un produit important depuis l'époque romaine. Le fruit de l'olivier est depuis longtemps pressé en huile. Cependant, ce n'est que plus tard que les gens ont commencé à l'utiliser pour cuisiner, car elle était considérée comme trop précieuse. (Dominé 2008 : 398)

Il est important de noter qu'au XXe siècle, un problème est apparu sur le marché, à savoir une réduction de la demande d'huile d'olive, car les gens ont commencé à préférer des huiles plus légères. Néanmoins, le problème n'a pas duré longtemps et aujourd'hui, de plus en plus de personnes en consomment. En 1998, la consommation d'huile d'olive en France était d'environ 50 000 tonnes par an et il ne fait aucun doute que ce chiffre a augmenté au cours des 20 dernières années. (Ibid. : 398)

4.1.4 Herbes et plantes

Dans cette région, les herbes et les plantes qui font partie de la flore naturelle sont utilisées dans la préparation des plats. Les plus courants sont le thym, le romarin, la sauge, le fenouil et la lavande. (Dominé 2008 : 402)

La lavande est considérée comme le symbole de la région de Provence. Il ne fait aucun doute que les paysages de lavande sont typiques de cette région. (Buttry/Marhold 2003 : 60)

Toutes les herbes et plantes doivent être utilisées fraîches pour donner aux plats leur goût caractéristique et distinctif. (Gedda/Moineová 2009 : 26) Cependant, il existe des formes séchées d'herbes et de plantes. Le mélange classique d'herbes provençales est composé de trois à quatre types d'herbes. Cela dépend toujours du producteur. Ces derniers temps, il est de plus en plus courant de voir des herbes et des plantes fraîches plutôt que séchées. (Dominé 2008 : 402)

La plus grande demande d'herbes provençales a été enregistrée après la Seconde Guerre mondiale. Le niveau de culture s'est amélioré dans les années 1980 lorsqu'une machine a été inventée pour récolter les herbes. (Ibid. : 402)

4.2 Plats traditionnels

4.2.1 Bouillabaisse

La bouillabaisse est une soupe provençale traditionnelle dont l'ingrédient principal est le poisson. Les poissons doivent être frais et l'idéal est d'utiliser le plus grand nombre possible d'espèces différentes. Les fruits de mer tels que les langoustes, les crevettes ou les moules peuvent également être utilisés. Une bonne soupe se reconnaît à son prix élevé. (Dominé 2008 : 388)

Il est important de dire qu'auparavant, les fruits de mer n'étaient pas un ingrédient de base. En fait, la bouillabaisse était autrefois considérée comme un plat très simple, car elle était préparée à partir de poissons endommagés et invendus. Il était souvent accompagné de

pommes de terre. À l'origine, la soupe était préparée à partir d'eau de mer et sur la plage, où les gens avaient libre accès aux prises fraîches. Plus tard, la soupe a été modifiée et améliorée jusqu'à sa forme actuelle. (Dominé 2008 : 388)

La préparation de cette soupe n'est pas compliquée. Toutefois, le temps de préparation doit être respecté, c'est-à-dire qu'il ne doit pas être précipité sans raison. Sa richesse est aussi importante. La vraie bouillabaisse est ainsi reconnue par son prix. (Reboul 2008 : 95)

De nos jours, la soupe est préparée à partir d'un bouillon de poisson cuit avec des tomates, des oignons, de l'ail, du fenouil et du safran. Bien sûr, le sel et le poivre sont indispensables. Outre la bouillabaisse, d'autres soupes sont également considérées comme typiques de la Provence, telles que la bourride et l'oursinade. La soupe bourride est très proche de la bouillabaisse et se compose de plusieurs types de poissons et de fruits de mer. L'oursinade est composée de fruits de mer, plus précisément des parties consommables des oursins. (Dominé 2008 : 388-391)

4.2.2 Ratatouille

La ratatouille est un plat de légumes traditionnel de la région de Provence. Ce plat peut être servi seul ou comme une garniture. Le nom a été créé en combinant le mot *rata*, qui est un terme informel pour désigner la nourriture, et *touiller*, qui signifie remuer. (Gedda/Moineová 2009 : 65)

Il est important de dire que la préparation n'est pas compliquée, mais on ne doit pas la précipiter. Les ingrédients de base de la ratatouille sont suivants : tomates, poivrons, courgettes, aubergines, céleri, ail, oignons, sel et poivre. (Ibid. : 65)

Il existe de nombreuses variantes de la ratatouille. Parmi les plus courantes, on trouve des variantes avec du bœuf ou des pommes de terre. Une variante intéressante, par exemple, est celle qui consiste à combiner le riz et la ratatouille. Parfois, on peut rencontrer une ratatouille qui est servie avec une baguette. (Ibid. : 66)

4.2.3 Aïoli

L'aïoli est une sauce dont le composant principal est l'ail et l'huile d'olive. La sauce est venue d'Espagne. En revanche, le second type appelé grand aïoli est considéré comme uniquement provençal. Auparavant, ce plat était un repas de carême. (Dominé 2008 : 401)

La sauce est préparée avec de l'ail, du sel marin, du poivre, du jaune d'œuf, de l'huile d'olive et du jus de citron. L'aïoli est complété par divers ingrédients. Par tradition, il s'agit de poisson, de bulots, mais aussi de bœuf ou d'agneau. En plus de la viande, l'aïoli peut aussi être complété par des œufs durs. (Dominé 2008 : 401)

Au contraire, le grand aïoli est composé principalement de légumes tels que des artichauts, des courgettes, du céleri, des carottes, des haricots, du fenouil, du brocoli et des pommes de terre. Le plat est servi chaud avec du poisson ou d'autres viandes, des œufs et des olives. Tout est arrangé autour de la sauce aïoli. (Ibid. : 401)

4.3 Marchés

4.3.1 Marché aux fruits et légumes

La Provence est la seule région de France qui dispose d'un large choix de marché de légumes et de fruits. Cela est dû au climat méditerranéen local. Les hivers courts et doux et les étés longs et ensoleillés offrent des conditions idéales pour la culture des fruits et légumes. Dans la plupart des cas, les vendeurs sur le marché affichent des informations sur leurs produits. Il y a quelques exceptions où, surtout au cours de l'hiver approchant, des marchandises provenant d'Espagne, d'Italie ou d'Afrique du Nord se trouvent sur le marché. (Gedda/Moineová 2009 : 54)

Les légumes locaux sont également un ingrédient important dans les restaurants. Les chefs les utilisent principalement pour les salades. (Dominé 2008 : 408-409)

4.3.2 Marché aux poissons

Sur les marchés aux poissons de Provence, les vendeurs proposent un large assortiment de poissons frais, mais aussi de fruits de mer. Ceci est assuré par la longue côte, où l'on trouve de nombreux ports locaux où travaillent les pêcheurs provençaux. (Gedda/Moineová 2009 : 250) Il existe quatre ports importants en Provence : Port Saint-Louis, Port-de-Bouc, Martigues et Marseille. (Dominé 2008 : 394)

Les poissons sont déposés sur une couche de glace malgré le fait qu'il s'agisse d'une pêche fraîche. (Gedda/Moineová 2009 : 250)

Les poissons et les fruits de mer frais sont aujourd'hui considérés comme des ingrédients luxueux. Cela est dû à l'augmentation des prix. (Ibid. : 250) Toutefois, les marchés de poissons traditionnels sont en danger. Les stocks de poissons sont détruits par des méthodes industrielles mal choisies et par la pollution de l'eau. La région tente de résoudre ces problèmes en construisant des stations d'épuration des eaux usées et de nouvelles zones protégées pour la pisciculture. (Dominé 2008 : 394)

5. CUISINE MODERNE

La cuisine française a changé au cours des siècles. Elle est affectée par plusieurs facteurs. On peut dire que le facteur le plus important est la clientèle, c'est-à-dire la demande. Aujourd'hui, la demande peut être variée. Les cas les plus courants incluent les repas sains, végétariens et végétaliens.

D'autres facteurs incluent, par exemple, l'influence d'autres cuisines du monde, la modification de plats classiques ou la fusion de la cuisine française avec une autre.

La maladie covid-19 a également changé le régime alimentaire des gens. Le pourcentage de plats à emporter a augmenté depuis la mise en place des premières restrictions. Par conséquent, les consommateurs vont moins au restaurant.

5.1 Influences sur la gastronomie française

Autrefois, les Français ont eu une relation compliquée avec les cuisines étrangères. Il y a une vingtaine d'années, les restaurants étrangers étaient plutôt considérés comme des endroits où les Français pouvaient se rendre pour déguster une cuisine exotique que comme des lieux de restauration sérieux. Bien que les Français soulignent toujours la supériorité de leur cuisine traditionnelle, cette attitude a considérablement changé aujourd'hui. Cela est principalement dû à la diffusion des voyages, qui a permis de découvrir différentes gastronomies dans le monde entier. (Lobrano 2010 : 270)

5.1.1 Influence italienne

La cuisine française est autant reconnue au niveau international que la cuisine italienne. Étant donné que ces cuisines sont très proches, il ne fait aucun doute qu'elles s'influencent mutuellement. Selon l'experte en gastronomie Alessandra Pierini (2018), la cuisine italienne apporte beaucoup de choses à la cuisine française et inversement. Cependant, il est important de dire que la cuisine française est la plus influencée par la cuisine italienne de toutes les cuisines du monde. À titre d'exemple, elle affirme que chaque Français connaît au moins une recette de pâtes italiennes. Alessandra Pierini, de l'épicerie fine italienne RAP à Paris, réclame que cette influence ne se manifeste pas seulement dans des produits bien connus comme la pizza, le parmesan ou le jambon de Parme. Au contraire, les produits moins connus jouent aussi un rôle important dans la gastronomie française.³¹

Alessandra Pierini (2018) présente trois produits italiens qu'elle considère comme importants. Le premier est le Pomodoro del Piennolo. Ce produit provient de la région de Naples et est cultivé sur les pentes du Vésuve, où se trouve un sol très minéral qui permet la croissance de petites tomates fermes et rouges. Cette variété est récoltée en juillet et ressemble à une tomate cerise allongée.³²

Un autre produit est Montebore. Il s'agit d'un fromage de brebis provenant du Piémont dans les Alpes italiennes. Ce fromage traditionnel a la forme d'un gâteau car il est composé de meules mûres qui se fondent en couches de plus en plus petites.³³

Enfin, Pierini (2018) présente un produit appelé Bergamote de Calabre. C'est un agrume rond, plus gros et plus ferme qu'un citron classique. Il est principalement utilisé dans la préparation du poisson, mais aussi dans la préparation de pâtisseries et de desserts lactés.³⁴

³¹ DUPUY, Aurélie. Europe1. *Ce que la cuisine française doit à l'Italie* [en ligne]. 2018 [consulté le 21 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.europe1.fr/culture/ce-que-la-cuisine-francaise-doit-a-litalie-3807215>

³² Ibid.

³³ Ibid.

³⁴ Ibid.

5.1.2 Influence nord-africaine

Outre la cuisine italienne, la cuisine nord-africaine est particulièrement populaire à Paris. Cela est lié aux relations étroites et de longue date entre la France et le Maghreb, c'est-à-dire les pays d'Afrique du Nord que sont l'Algérie, le Maroc et la Tunisie. Ce sont des anciennes colonies françaises. L'essor des restaurants nord-africains en France est dû aux guerres d'indépendance de ces États, lorsque, après l'arrivée d'immigrants d'Afrique du Nord, des restaurants ont commencé à s'ouvrir pour eux. La France, et en particulier la ville de Paris, offre désormais un large choix de restaurants nord-africains. (Lobrano 2010 : 270-271)

Ces dernières années, en plus des restaurants, des food trucks et divers festivals culinaires ont commencé à apparaître dans les rues de France. Tout cela sert à faire connaître la cuisine africaine et à attirer de nouveaux clients.³⁵

Dans le passé, cependant, il n'était possible de rencontrer de la nourriture africaine que dans des endroits reculés. Deux facteurs ont soutenu le développement de la gastronomie. Le premier facteur réside dans les personnes qui émigrent de leur pays mais sont fidèles à la culture de leur pays d'origine, et le second réside dans les enfants d'origine immigrée.³⁶

Selon une étude sur les habitudes alimentaires nationales, le couscous, un plat typique de la cuisine nord-africaine, et l'agneau font de plus en plus partie des plats préférés des Français. Les tajines sont d'autres spécialités de cette cuisine. Il s'agit d'une spécialité marocaine composée d'un ragoût de viande ou de poisson accompagné de prunes, d'olives, de citrons confits et de figues. Un autre plat traditionnel est la pastilla. Il s'agit de volaille, le plus souvent du jeune poulet ou du pigeonneau, cuite dans une pâte feuilletée. (Lobrano 2010 : 270-271)

³⁵ MENDY, Renée a Papa Atou DIAW. BBC NEWS Afrique. *Gastronomie : les cuisines africaines à la conquête des assiettes françaises* [en ligne]. 2021 [consulté le 24 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.bbc.com/afrique/59375874>

³⁶ BAMBA, Nicolas. RFI. *[Reportage] Comment la gastronomie africaine s'installe en France* [en ligne]. 2018 [consulté le 29 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.rfi.fr/fr/hebdo/20180209-reportage-comment-gastronomie-africaine-s-installe-france>

5.2 Changements dans la demande des clients

5.2.1 Cuisine végétarienne et végétalienne

La cuisine végétarienne et végétalienne est devenue plus populaire ces dernières années, non seulement en France mais aussi dans le monde entier. Cela a conduit à une prospérité des restaurants de ce type, mais aussi à l'adaptation des menus dans divers restaurants. (Staníková 2021 : 1)

Selon le dictionnaire *Le Robert*, un végétarien est une « *personne qui suit le régime végétarien d'où sont exclus la viande, le poisson.* »³⁷ En revanche, un végétalien est décrit dans le dictionnaire comme une « *personne qui ne mange que des produits d'origine végétale.* »³⁸

La plupart des gens associent cette cuisine à un mode de vie sain. D'autres deviennent végétariens ou végétaliens pour des raisons environnementales, du fait que la production de viande est une charge pour l'environnement. Certaines personnes adoptent cette forme de vie pour des raisons éthiques. D'autre part, il y a ceux qui n'ont pas d'autre choix que de suivre le régime, par exemple pour des raisons de santé. Il ne fait aucun doute que les options sont nombreuses. (Staníková 2021 : 1)

Les grands chefs tentent de s'adapter à cette tendance et intègrent davantage de plats sans viande dans leurs menus. La préparation de plats végétariens ou végétaliens consiste à omettre tout type de viande. Dans le cas des végétaliens, il s'agit également d'omettre tous les produits d'origine animale. La viande peut être remplacée par du tofu, qui est un produit à base de soja. Ces plats peuvent également inclure, par exemple, des pois chiches, qui sont un type de légumineuse, et divers légumes. (Staníková 2021 : 1)

³⁷ Le Robert. *Végétarien* [en ligne]. [consulté le 13 Avril 2022]. Disponible sur : <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/vegetarien>

³⁸ Le Robert. *Végétalien* [en ligne]. [consulté le 13 Avril 2022]. Disponible sur : <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/vegetalien>

Cette façon de manger a tellement influencé la gastronomie française que le restaurant ONA à Arès, dirigé par Claire Vallée, a reçu une étoile Michelin. Il s'agit de la toute première distinction pour un restaurant qui ne sert que des plats végétaliens.³⁹

5.2.2 Mode d'alimentation plus sain

Le régime alimentaire est un sujet important en France. Les Français sont de plus en plus attentifs au contenu de leur assiette. Mais il ne s'agit pas seulement de leur santé ou de leur mode de vie. Une alimentation saine fait désormais partie de la protection de l'environnement, c'est-à-dire de la protection de la planète Terre.⁴⁰

L'alimentation saine consiste à limiter la consommation de graisses excessives, comme le beurre, et à rechercher des produits naturels. Cet intérêt ne cesse de croître. C'est notamment le cas des produits issus de l'agriculture biologique.⁴¹ D'après le dictionnaire *Le Robert*, il s'agit d'un produit « élaboré dans le respect de l'environnement et avec des composants végétaux issus de l'agriculture biologique. »⁴² Les chefs recherchent de plus en plus des produits de qualité, frais et surtout plus naturels. Yannick Alléno (2016) explique que les chefs tentent désormais de donner du goût à leurs plats en utilisant différents types d'épices ou d'herbes et en abandonnant l'utilisation excessive de graisses.⁴³

³⁹ HEMME, Pierre. Le Monde. *VÉGÉTARIEN: La révolution végétale est en marche dans la gastronomie* [en ligne]. 2021 [consulté le 10 Avril 2022]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/m-le-mag/article/2021/02/18/dans-la-gastronomie-la-revolution-vegetale-est-en-marche_6070377_4500055.html

⁴⁰ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. *Les Français toujours plus concernés par leur alimentation* [en ligne]. 2018 [consulté le 11 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.lunion.fr/id271298https://agriculture.gouv.fr/les-francais-toujours-plus-concernes-par-leur-alimentation/article/2021-07-01/gaspillage-alimentaire-le-doggy-bag-est-obligatoire-dans-les-restaurants-depuis>

⁴¹ Ibid.

⁴² Le Robert. *Bio* [en ligne]. [consulté le 11 Avril 2022]. Disponible sur : <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/bio>

⁴³ FOURNIER, Clément. Youmatter. *Quand la Gastronomie Ouvre la Voie à une Alimentation Durable* [en ligne]. 2016 [consulté le 12 Avril 2022]. Disponible sur : <https://youmatter.world/fr/gastronomie-ecologie-sante-exemple-grands-chefs/>

L'agriculture biologique continue à se développer en France. Selon l'Agence Bio, en 2020, plus de 6,5 % des ménages français ont consommé des produits biologiques. Ce secteur a doublé de taille au cours des cinq dernières années et représente désormais l'un des plus grands producteurs et marchés de produits biologiques en Europe. Néanmoins, la raison la plus courante pour laquelle les Français choisissent les produits biologiques est leur santé.⁴⁴

5.3 Bistronomie

La bistronomie est un nouveau concept culinaire qui a été créé sur la base des mots *bistro* et *gastronomie*. Il s'agit d'une combinaison de bistrot à prix abordables et de gastronomie de qualité.⁴⁵

Le terme est apparu pour la première fois en France en 2004 lors d'une réunion du Fooding et désignait la cuisine du chef Yves Camdebord dans son restaurant La Régalade, qui a ouvert ses portes en 1992.⁴⁶

En comparaison de ces deux termes, la principale différence réside dans le fait que la gastronomie consiste à transformer des produits de qualité à l'aide de techniques très précises. Le restaurant gastronomique se caractérise par un cadre élégant, des plats de qualité et un service qualifié.⁴⁷

La bistronomie réside dans la simplicité. Cependant, il s'agit toujours d'un endroit où on trouve de la bonne cuisine avec des produits de qualité et des prix abordables. La bistronomie est parfois décrite comme la nouvelle place des chefs. Ils sont libres d'exprimer leur idée de la cuisine. C'est notamment pour cette raison que de nombreux chefs quittent les

⁴⁴ Agence BIO. *Les chiffres clés: La production et le marché bio en France en 2020* [en ligne]. [consulté le 11 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/>

⁴⁵ INGLEBERT, Camille. Orange.fr. *Tendances: La bistronomie, ou quand la gastronomie s'invite au bistrot* [en ligne]. [consulté le 12 Avril 2022]. Disponible sur : <https://tendances.orange.fr/bien-etre/nutrition-et-gourmandise/article-la-bistronomie-ou-quand-la-gastronomie-s-invite-au-bistrot-CNT000000dAlbj.html>

⁴⁶ Ibid.

⁴⁷ Ibid.

restaurants étoilés où les codes culinaires sont clairement définis. Toutefois, ils sont en mesure d'offrir aux clients une expérience gastronomique de qualité.⁴⁸

La bistronomie a une grande influence sur les restaurants français. La qualité des aliments servis dans les établissements bistronomiques a forcé les restaurants gastronomiques, ainsi que les chefs, à proposer des menus plus raffinés. Beaucoup d'entre eux ont dû modifier radicalement leurs menus. Elle est ainsi devenue une alternative claire entre les restaurants de base et les restaurants gastronomiques.⁴⁹ Elle est de plus en plus populaire auprès des gens, principalement parce qu'ils ne se soucient plus du nombre d'étoiles d'un restaurant, mais ils recherchent des restaurants où ils peuvent bien manger à prix bas.⁵⁰

5.4 Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est un sujet brûlant en France. La sensibilisation à cette problématique s'est accrue depuis plusieurs années pour une raison simple. Chaque année, environ 10 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées en France, ce qui correspond à 150 kilogrammes par habitant et par an. Les gens cherchent différents moyens d'éviter ce problème, comme n'acheter que l'essentiel ou congeler les aliments.⁵¹

En France, une loi antigaspillage pour une économie circulaire a même été introduite pour lutter contre le gaspillage. Elle vise à réduire les déchets alimentaires de 50 % avant 2025. Elle traite aussi d'une mesure qui ordonne aux grossistes dont le chiffre d'affaires

⁴⁸ INGLEBERT, Camille. Orange.fr. *Tendances: La bistronomie, ou quand la gastronomie s'invite au bistrot* [en ligne]. [consulté le 12 Avril 2022]. Disponible sur : <https://tendances.orange.fr/bien-etre/nutrition-et-gourmandise/article-la-bistronomie-ou-quand-la-gastronomie-s-invite-au-bistrot-CNT000000dAlbj.html>

⁴⁹ Ibid.

⁵⁰ TOSSAN, Caroline. PARIS MATCH. *GASTRONOMIE: La bistronomie, passionnément!* [en ligne]. 2009 [consulté le 12 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.parismatch.com/Vivre/Gastronomie/La-bistronomie-passionnement-137988>

⁵¹ SUB. *LES TENDANCES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE 2022* [en ligne]. 2021 [consulté le 12 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.subdesign.fr/les-tendances-de-consommation-alimentaire-2022/>

annuel est de plus de 50 millions d'euros de ne pas détruire les produits invendus, mais de les donner. Cette mesure est entrée en vigueur le 1er janvier 2022.⁵²

En ce qui concerne les restaurants, ils sont également tenus de lutter contre le gaspillage. À partir du 1er juillet 2021, la loi les oblige à proposer à leurs clients un contenant pour les restes, les soi-disant « doggy ou gourmet bags. » Le restaurateur doit fournir des conteneurs qui peuvent être recyclés ou réutilisés.⁵³

La grande gastronomie essaie également de prendre des mesures contre le gaspillage alimentaire. La méthode consiste à utiliser toutes les parties comestibles des produits dans la préparation des plats. Cette méthode est très efficace car elle réduit la quantité de déchets alimentaires. Il peut s'agir d'utiliser des légumes entiers, des abats de viande, des peaux ou des têtes de veau.⁵⁴

5.5 Nouvelle cuisine

La nouvelle cuisine est le nom du mouvement culinaire, créé en 1973 par deux journalistes et critiques gastronomiques, Henri Gault et Christian Millau, popularisé par Valérie Giscard d'Estaing, qui marque durablement la gastronomie française moderne.⁵⁵

Il a été créé grâce à une rencontre de journalistes avec le célèbre chef français Paul Bocuse. Laurent Mariotte (2020) affirme que lors d'une de ses visites au restaurant de Paul Bocuse, les journalistes n'étaient pas satisfaits des plats classiques et de la préparation des aliments. Grâce à cette visite, ils ont pris conscience qu'ils voulaient faire avancer la liberté et

⁵² Ministère de la Transition écologique. *Gaspillage alimentaire* [en ligne]. 2022 [consulté le 13 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.ecologie.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-0>

⁵³ L'UNION. *Gaspillage alimentaire: le «doggy bag» est obligatoire dans les restaurants depuis le 1er juillet* [en ligne]. 2021 [consulté le 13 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.lunion.fr/id271298/article/2021-07-01/gaspillage-alimentaire-le-doggy-bag-est-obligatoire-dans-les-restaurants-depuis>

⁵⁴ FOURNIER, Clément. Youmatter. *Quand la Gastronomie Ouvre la Voie à une Alimentation Durable* [en ligne]. 2016 [consulté le 12 Avril 2022]. Disponible sur : <https://youmatter.world/fr/gastronomie-ecologie-sante-exemple-grands-chefs/>

⁵⁵ RICOTTA, Julien. Europe1. *La "nouvelle cuisine", symbole de la gastronomie française sous Giscard d'Estaing* [en ligne]. 2020 [consulté le 31 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.europe1.fr/societe/la-nouvelle-cuisine-symbole-de-la-gastronomie-francaise-sous-giscard-4010109>

les nouvelles pratiques culinaires dans la cuisine française. Le mouvement est ainsi guidé par de nouvelles innovations dans la cuisine classique. Paul Bocuse lui-même s'identifiera plus tard à ce mouvement.⁵⁶

Les chefs qui s'identifient à ce mouvement adhèrent aux soi-disant 10 commandements suivants (Feillet 2007 : 146) :

1. *« Tu ne cuiras pas trop.*
2. *Tu utiliseras des produits frais et de qualité.*
3. *Tu allégeras ta carte.*
4. *Tu ne seras pas systématiquement moderniste.*
5. *Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques.*
6. *Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc.*
7. *Tu élimineras les sauces riches.*
8. *Tu n'ignoreras pas la diététique.*
9. *Tu ne truqueras pas tes présentations.*
10. *Tu seras inventif. »*

Ce mouvement a fait évoluer la gastronomie vers un style plus sain. Pourtant, elle a ses détracteurs qui lui reprochent d'enlever à la gastronomie son caractère gourmand. Pourtant, de nombreux chefs cuisiniers essaient aujourd'hui de suivre au moins certains des commandements comme l'abandon des excès de graisses et de sucres.⁵⁷

⁵⁶ RICOTTA, Julien. Europe1. *La "nouvelle cuisine", symbole de la gastronomie française sous Giscard d'Estaing* [en ligne]. 2020 [consulté le 31 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.europe1.fr/societe/la-nouvelle-cuisine-symbole-de-la-gastronomie-francaise-sous-giscard-4010109>

⁵⁷ FOURNIER, Clément. Youmatter. *Quand la Gastronomie Ouvre la Voie à une Alimentation Durable* [en ligne]. 2016 [consulté le 12 Avril 2022]. Disponible sur : <https://youmatter.world/fr/gastronomie-ecologie-sante-exemple-grands-chefs/>

Selon Michel Guérard (2020), chef qui a reçu trois étoiles au *Guide Michelin*, la gastronomie française va continuer à évoluer. Selon lui, les émissions de télévision sont un excellent outil pour attirer l'attention des gens sur ce sujet. D'autre part, il voit un problème dans le fait que les modes sont inévitables. Il s'est exprimé comme suit : « *Un cuisinier devient un grand cuisinier quand il est parvenu à échapper justement aux modes et qu'il devient son propre classique.* »⁵⁸

⁵⁸ RICOTTA, Julien. Europe1. *La "nouvelle cuisine", symbole de la gastronomie française sous Giscard d'Estaing* [en ligne]. 2020 [consulté le 31 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.europe1.fr/societe/la-nouvelle-cuisine-symbole-de-la-gastronomie-francaise-sous-giscard-4010109>

6. PARTIE PRATIQUE

6.1 Méthodologie de travail

Pour que le sujet du mémoire soit complet, il est nécessaire de s'attarder dans la partie pratique sur la connaissance de la cuisine française moderne en comparaison avec la cuisine traditionnelle. Pour cette raison, nous avons choisi l'analyse des cartes des restaurants en France comme sujet de la partie pratique.

L'analyse se compose de trois points. Le premier porte sur la cuisine provençale traditionnelle, le deuxième sur les nouvelles découvertes en matière de cuisine provençale et le troisième sur une comparaison entre la cuisine marseillaise et la cuisine parisienne. Nous avons sélectionné 15 restaurants français à Paris et Marseille sur le site *TripAdvisor*⁵⁹ et sur *Google Maps*.⁶⁰ La classification des restaurants provient du site *TripAdvisor*. Une liste de restaurants particuliers, comprenant leurs sites web, est disponible dans les annexes. Les villes ont été choisies sur la base d'une recherche approfondie sur la cuisine méditerranéenne et provençale côtière. Les restaurants sont divisés en cinq selon la catégorie de prix – restaurants de fine cuisine, restaurants intermédiaires et restaurants à prix bas. Dans notre recherche, nous ne traitons que des plats principaux et des entrées. Les desserts ne sont pas inclus car ils ne font pas partie de ce mémoire. Pour rendre la recherche plus claire, nous avons décidé d'utiliser des tableaux divisés selon le contenu des repas. Des glossaires simples ont été préparés pour les lecteurs tchèques pour chaque tableau. Ils ne contiennent que des termes moins familiers et les termes ne sont pas répétés. Chaque terme est accompagné de son abréviation, qui est placée sous chaque glossaire. Les divers termes ont été traduits sur la base des dictionnaires et traducteurs en ligne *Larousse* (ci-dessous comme LRS), *DeepL* (ci-dessous comme DL), *Internaute* (ci-dessous comme INT) et du livre *Culinaria France*, pages 390-391 (ci-dessous comme CF). Les termes ont été vérifiés aussi.

⁵⁹ Il s'agit d'un site web où il est possible de trouver des restaurants. Les restaurants peuvent être classés par avis des clients ou par catégorie de prix.

⁶⁰ Ibid.

6.2 Recherche

6.2.1 Restaurants marseillais

6.2.1.1 Restaurants de fine cuisine

TABLEAU DE POISSON no. 1

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	
Aïoli ⁶¹	2	cabillaud	poisson	
Bouillabaisse ⁶²	1	-	-	
Bourride ⁶³	1	-	-	
Cabillaud	1	curry, chou-fleur meunière et capres	-	
Caviar	1	-	-	
Daurade	3	ail, piment vert et vinaigre de riz	croustillants de ravioles à la provençale	
Lieu noir	1	ravigote de légumes et coquillages	-	
Loup	4	croustillants de ravioles à la provençale	bouillon aux coquillages à la citronnelle	
Maquereau	1	-	-	
Rouget	2	légumes du marché	croustillants de ravioles à la provençale	
Saint Pierre	1	-	-	
Saumon	1	crème fraîche et œufs de poissons	-	
Sole	1	beurre citron	-	
Soupe de poisson	1	-	-	
Thon	1	salade croquante de radis	-	
Turbot	1	-	-	
NOM DU PLAT	GARNITURE 3	GARNITURE 4	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1	MÉTHODE 2
Aïoli	-	-	-	-
Bouillabaisse	-	-	-	-
Bourride	-	-	-	-
Cabillaud	-	-	cuit	-
Caviar	-	-	-	-
Daurade	tagliatelles de courgettes	-	ceviche de daurade mariné	-
Lieu noir	-	-	-	-
Loup	truffes	tagliatelles de courgettes	tartare de loup de tamaris	cuit dans un feuilletage

⁶¹ Voir 4.2.3 Aïoli

⁶² Voir 4.2.1 Bouillabaisse

⁶³ Ibid.

NOM DU PLAT	GARNITURE 3	GARNITURE 4	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1	MÉTHODE 2
Maquereau	-	-	brûlé à la flamme	-
Rouget	tagliatelles de courgettes	-	grillé	meunière
Saint Pierre	-	-	grillé	meunière
Saumon	-	-	fumé	-
Sole	-	-	grillée	meunière
Soupe de poisson	-	-	-	-
Thon	-	-	tataki	-
Turbot	-	-	grillé	meunière

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
BOURRIDE n. (f.)	druh bujabézy s aioli (LRS)
CABILLAUD n. (m.)	treska obecná (DL)
CEVICHE n. (m.)	pokrm ze syrových ryb (LRS)
CONCASÉ adj.	drcený (DL)
COQUILLAGES n. (m.)	měkkýši (DL)
CROQUANTE adj.	křupavý (DL)
CROUSTILLANTS adj.	křupavý (DL)
CURRY n. (m.)	kari (DL)
DAURADE n. (f.)	pražma (CF)
FEUILLETAGE n. (m.)	listové těsto (DL)
LIEU NOIR n. (m.)	treska tmavá (DL)
LOUP n. (m.)	vlk mořský (DL)
MAQUEREAU n. (m.)	makrela (DL)
MEUNIÈRE adj.	po mlynářsku (způsob přípravy) (DL)
RAVIGOTE n. (f.)	omáčka s bylinkami (LRS)
RAVIOLES n. (m.)	těstoviny (LRS)
ROUGET n. (m.)	parmice červená (DL)
SAINT PIERRE n. (m.)	pilobřich (CF)
SAUMON n. (m.)	losos (DL)
SOLE n. (f.)	platýs obecný (DL)
TAGLIATELLES n. (f.)	těstoviny (LRS)
TAMARIS n. (m.)	tamaryšek (DL)
TARTARE n. (m.)	tatarský biftek (DL)
TATAKI DE THON n. (m.)	tuňák tataki (způsob přípravy) (DL)
TRUFFES n. (f.)	lanýže (DL)
TURBOT n. (m.)	kambala (DL)

Abréviations : adj. – adjectif ; (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

TABLEAU DE FRUITS DE MER no. 1

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	GARNITURE 3
Bulots	1	sauce mayonnaise	-	-
Coquillages	1	-	-	-
Crabe	1	sauce cocktail	-	-
Crevettes	1	-	-	-
Encornet	1	crème de céleri	tagliatelles de légumes thaï	-
Gambas	3	pousses d'épinards	-	-
Homard	4	tagliatelles	pâtes	beurre à l'estragon
Langouste	1	beurre fondu, basilic	-	-
Moules	1	-	-	-
Noix de Saint-Jacques	3	beurre noisette, cébettes	fondue de poireaux	pignons, cresson de fontaine
Palourdes	1	sauce vin blanc, échalotes	thym, piment d'Espelette	-
Poulpe	3	crème de céleri	tagliatelles de légumes thaï	risotto aux topinambours
NOM DU PLAT	GARNITURE 4	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3
Bulots	-	-	-	-
Coquillages	-	plateau de coquillages	-	-
Crabe	-	patte de crabe	-	-
Crevettes	-	bouquet de crevettes	-	-
Encornet	-	-	-	-
Gambas	-	grillée	ceviche	marinées au saté
Homard	pâtes	grillé	-	-
Langouste	-	grillée	-	-
Moules	-	servies en cataplana	-	-
Noix de Saint-Jacques	-	snackées	carpaccio	-
Palourdes	-	spaghettis aux palourdes	-	-
Poulpe	-	mijoté	-	-

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
BEURRE FONDU n. (m.)	rozpuštěné máslo (DL)
BULOTS n. (m.)	mořští šneci, surmovky (DL)
CARPACCIO n. (m.)	syrové, tenké plátky hovězího masa (LRS)
CÉBETTE n. (f.)	jarní cibulka (DL)
CRABE n. (m.)	krab (DL)
CRESSON DE FONTAINE n. (m.)	řeřicha (DL)
CREVETTES n. (f.)	krevety (DL)
ENCORNET n. (m.)	oliheň (DL)
GAMBAS n. (f.)	krevety (DL)
HOMARD n. (m.)	humr (DL)
LANGOUSTE n. (f.)	langusta (DL)
MIJOTÉ adj.	dušený (DL)
MOULES MARINIÈRES n. (f.)	marinované mušle (DL)
NOIX DE SAINT-JACQUES n. (f.)	hřebenatky (DL)
PALOURDES n. (f.)	škeble (DL)
PATTES DE CRABE n. (f.)	krabí nožičky (DL)
PIGNON n. (m.)	piniový oříšek (DL)
POIREAUX n. (m.)	pórek (DL)
POULPE n. (m.)	chobotnice (DL)
POUSSES D'ÉPINARDS n. (f.)	špenátové výhonky (DL)
SERVI EN CATAPLANA v.	podávané v cataplaně (DL)
SNACKÉ adj.	opečený (DL)
TOPINAMBOUR n. (m.)	rostlina (LRS)

Abréviations : adj. – adjectif ; (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom ; v. – verbe

TABLEAU DE VIANDE no. 1

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	GARNITURE 3
Agneau	2	artichaut confit	mousseline aux truffes	-
Bœuf	3	pleurotes marseillaise	sauce bordelaise	-
Canard	1	tempura de baby crevettes	vinaigrette acidulée	-
Foie Gras ⁶⁴	4	condiment poire-grenade	navets braisés à l'orange	chutney, yuzu
Pieds Paquets	1	pommes vapeur	-	-
Veau	1	pommes vapeur	-	-
Volaille	2	parmesan	champignons	-
NOM DU PLAT	GARNITURE 4	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1		MÉTHODE 2
Agneau	-	carré d'agneau rôti		confit
Bœuf	-	daube de bœuf		pièce de bœuf
Canard	-	carpaccio de magret mariné		-
Foie Gras	poire confite aux épices	poêlé		mi-cuit
Pieds Paquets	-	à la marseillaise		-
Veau	-	-		-
Volaille	-	sous vide		-

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
ACIDULÉ adj.	pikantní (DL)
BRAISÉ adj.	dušený (DL)
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI n. (m.)	jehněčí pečeně (DL)
CONFIT n. (m.)	maso konzervované v tuku (LRS)
DAUBE n. (f.) DE BŒUF	dušené hovězí maso (DL)
GRENADE n. (f.)	granátové jablko (DL)
CHUTNEY n. (m.)	sladkokyselé koření (LRS)
MAGRET n. (m.)	kachní prsa (DL)
MI-CUIT v.	napůl uvařený (DL)
MOUSSELINE n. (f.)	slaný pokrm ze smetany (LRS)
NAVET n. (m.)	tuřín (DL)
PIEDS PAQUETS n. (m.)	tradiční provensálské jídlo z ovčího masa (LRS)
PLEUROTE n. (m.)	hlíva ústříčná (DL)
POÊLÉ adj.	smažený (DL)
SOUS VIDE adj.	přípravený ve vakuu (DL)
TEMPURA n. (m.)	zeleninové/rybí placičky (LRS)
YUZU n. (m.)	citrus (LRS)

Abréviations : adj. – adjectif ; (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom ; v. – verbe

⁶⁴ Bien qu'il s'agisse des abats, ils sont inclus dans la viande dans ce mémoire.

TABLEAU VÉGÉTARIEN ET VÉGÉTALIEN no. 1

NOM DU PLAT	VÉGÉTARIEN/ VÉGÉTALIEN ⁶⁵	FRÉQUENCE	GARNITURE 1
Légumes	tous les deux	1	fine feuilles de légumes
Mozzarella burrata	végétarien	2	salade au parmesan, truffes
Pâtes	végétarien	1	courge et sarrasin
Risotto	tous les deux	4	girolles, poivrons, marjolaine
NOM DU PLAT	GARNITURE 2		GARNITURE 3
Légumes	-		-
Mozzarella burrata	tomate concassée aux olives, crème de vinaigre		-
Pâtes	-		-
Risotto	petit épeautre bio, ⁶⁶ courge		truffes

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
COURGE n. (f.)	tykev (DL)
FINE FEUILLES DE LÉGUMES n. (f.)	tenké listy zeleniny (DL)
GIROLLE n. (f.)	liška obecná (DL)
MARJOLAINE n. (f.)	majoránka (DL)
PETIT ÉPEAUTRE BIO n. (m.)	bio špalda (DL)
SARRASIN n. (m.)	pohanka (DL)

Abréviations : (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

⁶⁵ Voir 5.2.1 Cuisine végétarienne et végétalienne

⁶⁶ Voir 5.2.2 Mode d'alimentation plus sain

6.2.1.2 Restaurants intermédiaires

TABLEAU DE POISSON no. 2

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	GARNITURE 3	
Aïoli ⁶⁷	1	daurade	agrumes, légumes	-	
Bouillabaisse ⁶⁸	2	-	-	-	
Bourride ⁶⁹	1	-	-	-	
Daurade	5	aspergès vertes, panais rôti, topinambour	réduction d'une gardiane de taureau	chapelure noix-noisette-pistache	
Denti	1	-	-	-	
Espadon	1	potimarron	sauce aux algues	-	
Chapon	1	-	-	-	
Lotte	3	fenouil safrané, kumquat confit	pesto d'herbes fraîches	légumes rôtis et pommes de terre	
Loup	3	-	-	-	
Pagre	1	-	-	-	
Rouget	3	sauce vin blanc	-	-	
Saint Pierre	1	-	-	-	
Saumon	2	légumes croquants	-	-	
Sole	2	-	-	-	
Soupe de poisson	3	rouille et croûtons	-	-	
Thon	7	légumes croquants	sésame	légumes	
NOM DU PLAT	GARNITURE 4	GARNITURE 5	MÉTHODE 1	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3
Aïoli	-	-	-	-	-
Bouillabaisse	-	-	-	-	-
Bourride	-	-	-	-	-
Daurade	sauce vin blanc	crème d'épinard	grillé	flambé au Pastis	flambé au Pastis
Denti	-	-	-	-	-
Espadon	-	-	-	-	-
Chapon	-	-	grillé	flambé au Pastis	-
Lotte	risotto de petit épeautre	crème de truffes	rôtie au chorizo	-	-
Loup	-	-	grillé	flambé au Pastis	-
Pagre	-	-	-	-	-
Rouget	-	-	rôti à l'huile d'olive	grillé	flambé au Pastis

⁶⁷ Voir 4.2.3 Aïoli

⁶⁸ Voir 4.2.1 Bouillabaisse

⁶⁹ Ibid.

NOM DU PLAT	GARNITURE 4	GARNITURE 5	MÉTHODE 1	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3
Saint Pierre	-	-	-	-	-
Saumon	-	-	tartare	gravlax	-
Sole	-	-	meunière	grillé	flambé au Pastis
Soupe de poisson	-	-	-	-	-
Thon	-	-	tartare	tataki	mi-cuit

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
AGRUMES n. (m.)	citrusové plody (DL)
ALGUES n. (f.)	mořské řasy (DL)
ASPERGÈS n. (m.)	chřest (DL)
DENTI n. (m.)	dentice (DL)
ESPADON n. (m.)	mečoun obecný (DL)
FALAFEL n. (m.)	chlebová placka plněná cizrnou a zeleninou (LRS)
FENOUIL SAFRANÉ n. (m.)	šafránový fenykl (DL)
GRAVLAX n. (m.)	syrový losos (LRS)
CHAPELURE n. (f.)	strouhanka (DL)
CHAPON n. (m.)	ropušnice (CF)
KUMQUAT n. (m.)	druh ovoce (LRS)
LOTTE n. (f.)	mořský d'as (DL)
PAGRE n. (m.)	candát obecný (DL)
PANAIS n. (m.)	pastinák (DL)
PASTIS n. (m.)	alkoholický nápoj (LRS)
PESTO n. (m.)	pokrm z bazalky, česneku a parmazánu (LRS)
PISTACHE n. (f.)	pistácie (DL)
POTIMARRON n. (m.)	dýně (DL)
ROUILLE n. (f.)	druh aioli ⁷⁰ (LRS)

Abréviations : (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

⁷⁰ Voir 4.2.3 Aioli

TABLEAU DE FRUITS DE MER no. 2

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	GARNITURE 3
Couteaux	1	crumble de parmesan	persil frais	-
Crevette	3	raviole, chou, légumes	bouillon au thé noir	vinaigrette au soja
Gambas	2	légumes croquants	sauce citronnelle	-
Huîtres	1	-	-	-
Chipirons	1	chorizo de bœuf	poivrons, épinards	-
Langoustine	2	tapioca rafraîchi à la betterave	-	-
Moules	3	sauce poulette	frites	pâtes
Noix de Saint-Jacques	2	chou-fleur, estragon	émulsion de petits pois au romarin	légumes de saison
Poulpe	3	ravioles de betterave	yaourt citronné	pommes de terre
Seiches	2	-	-	-
NOM DU PLAT	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1		MÉTHODE 2	
Couteaux	sautés au beurre d'ail confit		-	
Crevette	marinées		linguines aux crevettes	
Gambas	fricassée		-	
Huîtres	-		-	
Chipirons	-		-	
Langoustine	marinées au yuzu et basilic japonais		-	
Moules	gratinées		-	
Noix de Saint-Jacques	saisies		snackées	
Poulpe	grillé		salade de poulpe	
Seiches	poêlées à l'ail et au persil		-	

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
BETTERAVE n. (f.)	řepa (DL)
COUTEAUX n. (m.)	škeble (DL)
CRUMBLE n. (m.)	drobenka (DL)
FRICASSÉ adj.	dušený (LRS)
GRATINÉ adj.	zapečený (DL)
CHIPIRONS n. (m.)	chobotnice (LRS)
CHORIZO n. (m.)	klobása (LRS)
LANGOUSTINE n. (f.)	langusta (DL)
RAFRAÎCHI adj.	osvěžený (DL)
SAISIE adj.	opečený (DL)
SAUTÉ adj.	smažený (DL)
SEICHES n. (f.)	sépie (DL)
TAPIOCA n. (m.)	pokrm získaný ze škrobu rostliny manioka (LRS)
VINAIGRETTE n. (f.)	studená omáčka z octa, oleje a koření (LRS)

Abréviations : adj. – adjectif ; (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

TABLEAU DE VIANDE no. 2

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	GARNITURE 3	
Bœuf	6	légumes, condiment acidulé	pommes de terre	éclats de foie gras	
Canard	1	-	-	-	
Foie Gras⁷¹	2	marrons	chapelure de pain d'épices	-	
Pigeon	1	polenta crémeuse	jus corsé aux fruits rouges	-	
Veau	2	linguines a la sauce tomate	-	-	
Volaille	1	bacon grillé, tomates	salade romaine, parmesan	gressins	
NOM DU PLAT	GARNITURE 4	GARNITURE 5	MÉTHODE 1	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3
Bœuf	jeunes pousses	parmesan, frites, champignons	tartare*	carpaccio	filet
Canard	-	-	magret de canard	-	-
Foie Gras	-	-	cappuccino de foie gras	terrines au Porto	-
Pigeon	-	-	filet	-	-
Veau	-	-	escalope	pavé de veau	-
Volaille	-	-	César salade	-	-

TABLEAU DE TARTARE*

TARTARE	GARNITURES
Classique	oignons rouges, câpres, cornichons, herbes fraîches, tabasco, sauce worcestershire
Provençal	tomme de brebis, éclats de noix, oignons rouges, câpres, cornichons
Thaï	coriandre, citronnelle, mélisse, gingembre, vinaigrette yuzu

⁷¹ Bien qu'il s'agisse des abats, ils sont inclus dans la viande dans ce mémoire.

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
GRESSINS n. (m.)	italské pečivo (LRS)
MARRONS n. (m.)	kaštany (DL)
MÉLISSE n. (f.)	meduňka (DL)
PAIN D'ÉPICES n. (m.)	perník (DL)
PAVÉ n. (m.)	plátek masa (DL)
POLENTA n. (f.)	kukuřičná/kaštanová kaše (DL)
PORTO n. (m.)	druh červeného vína (LRS)
SAUCE WORCESTERSHIRE n. (f.)	worcestrová omáčka (DL)
TABASCO n. (m.)	druh pálivé omáčky (LRS)
TERRINE n. (f.)	příprava masa/zeleniny konzumovaná za studena (LRS)
TOMME DE BREBIS n. (f.)	ovčí sýr (INT)

Abréviations : adj. – adjectif ; (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom ; v. – verbe

TABLEAU VÉGÉTARIEN ET VÉGÉTALIEN no. 2

NOM DU PLAT	VÉGÉTARIEN/ VÉGÉTALIEN ⁷²	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2
Burrata	végétarien	1	-	-
Œuf mollet « Paysan »	végétarien	1	-	-
Panisses	tous les deux	1	-	-
Raviole	végétarien	1	champignons, truffes	lait de topinambour

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
PANISSES n. (f.)	hranolky z cizrny (INT)

Abréviations : (f.) – féminin ; n. – nom

⁷² Voir 5.2.1 Cuisine végétarienne et végétalienne

6.2.1.3 Restaurants à prix bas

TABLEAU DE POISSON no. 3

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	GARNITURE 3
Anchois	1	crèmeux de céleris	-	-
Bouillabaisse ⁷³	4	pommes de terre	rouille, croûtons	-
Bourride ⁷⁴	1	-	-	-
Daurade	2	riz noir de Camargue bio ⁷⁵	salsifis	-
Espadon	3	sésame	-	-
Lotte	1	riz rouge et noir bio de Camargue	beurre au citron	moules
Loup	2	riz noir de Camargue bio	gaspacho concombre	betteraves
Rouget	1	riz noir de Camargue bio	-	-
Saint Pierre	1	beurre blanc citronné	-	-
Sar	1	riz noir de Camargue bio	-	-
Saumon	8	grenade, avocat	citrons confits	nouilles sautées
Sole	1	riz noir de Camargue bio	-	-
Soupe de poisson	1	croûtons, rouille et fromage râpé	-	-
NOM DU PLAT	MÉTHODE 1	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3	MÉTHODE 4
Anchois	marinés	-	-	-
Bouillabaisse	-	-	-	-
Bourride	-	-	-	-
Daurade	fumée	-	-	-
Espadon	grillé	tataki	tartare	-
Lotte	rôtie au chorizo	-	-	-
Loup	fumé	-	-	-
Rouget	-	-	-	-
Saint Pierre	filet rôti	-	-	-
Sar	-	-	-	-
Saumon	grillé, fumé	gravlax, tartare	salade César	poke bowl, tataki
Sole	-	-	-	-
Soupe de poisson	-	-	-	-

⁷³ Voir 4.2.1 Bouillabaisse

⁷⁴ Ibid.

⁷⁵ Voir 5.2.2 Mode d'alimentation plus sain

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
ANCHOIS (m.)	ančovičky (CF)
AVOCAT (m.)	avokádo (DL)
GASPACHO (m.)	španělská studená polévka (LRS)
MENTHE (f.)	máta (DL)
NOUILLES (f.)	nudle (DL)
POKE BOWL (m.)	asijský pokrm ze syrové ryby se zeleninou (INT)
RÂPÉ adj.	strouhaný (DL)
RIZ CAMARGUE n. (m.)	provensálská rýže (LRS)
SAFRANÉ adj.	šafránové (DL)
SALSIFIS (m.)	jedlý kořen (LRS)
SÉSAME (m.)	sezam (DL)

Abréviations : adj. – adjectif ; (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom ; v. – verbe

TABLEAU DE FRUITS DE MER no. 3

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2
Coquillages	1	-	-
Crevettes	2	gingembre et citronnelle	-
Gambas	2	-	-
Huîtres	1	-	-
Moules	1	sauce poulette	-
Oursins	1	champignons	herbes
Poulpe	2	herbes et poivrons	parmesan
Saint Jacques	3	sésame	-
Seiches	1	pommes de terre, rouille	-
Supions	2	persil	-
NOM DU PLAT	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3
Coquillages	assiette de coquillages	-	-
Crevettes	poke bowl	-	-
Gambas	à la plancha	risotto	-
Huîtres	-	-	-
Moules	-	-	-
Oursins	-	-	-
Poulpe	pâtes	salade	-
Saint Jacques	grillées	tataki	risotto
Seiches	cuites au four	-	-
Supions	poêlée	-	-

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
GINGEMBRE n. (m.)	zázvor (DL)
OURSINS n. (m.)	ježovky (CF)
PLANCHA n. (f.)	kovová horká deska (LRS)
SUPIONS n. (m.)	sépie (LRS)

Abréviations : (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

TABLEAU DE VIANDE no. 3

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	GARNITURE 3	
Agneau	1	herbes, jus de viande	-	-	
Bœuf	7	frites maison	-	-	
Canard	4	-	-	-	
Cochon	2	pleurotes	purée de rattes	pomme purée à la truffe	
Foie gras ⁷⁶	4	pain aux figues et aux noisettes	toasts et confiture de figues	-	
Pieds et paquets	2	pommes vapeur	-	-	
Veau	3	galette de pommes de terre	sauce à la truffe et au foie gras	escalope de foie gras poêlée	
Volaille	4	curry	gingembre, citronnelle	frites maison	
NOM DU PLAT	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3	MÉTHODE 4	MÉTHODE 5
Agneau	souris d'agneau confite	-	-	-	-
Bœuf	tartare	filet grillé	burger	-	-
Canard	magret de canard	nouilles	-	-	-
Cochon	rôti	-	-	-	-
Foie gras	terrine	poêlé	-	-	-
Pieds et paquets	-	-	-	-	-
Veau	pavé de veau	escalope	sauté	-	-
Volaille	brochettes	grillé	salade César	nouilles	salade

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
BROCHETTES n. (f.)	špízy (DL)
CITRONNELLE n. (f.)	citronová tráva (LRS)
FIGUES n. (f.)	fíky (DL)
GALETTE DE POMMES DE TERRE n. (f.)	bramborová placka (DL)
PURÉE DE RATTES n. (f.)	bramborová kaše (LRS)
SOURIS D'AGNEAU n. (f.)	skopové maso z kýty (LRS)

Abréviations : adj. – adjectif ; (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom ; v. – verbe

⁷⁶ Bien qu'il s'agisse des abats, ils sont inclus dans la viande dans ce mémoire.

TABLEAU VÉGÉTARIEN ET VÉGÉTALIEN no. 3

NOM DU PLAT	VÉGÉTARIEN/ VÉGÉTALIEN ⁷⁷	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2
Camembert di buffala	végétarien	1	-	-
Falafels	tous les deux	1	-	-
Légumes	tous les deux	1	-	-
Panisses	tous les deux	1	-	-
Risotto	végétarien	1	asperges	parmesan
Tartelette	végétarien	1	fromage de brebis	poivrons bio ⁷⁸
NOM DU PLAT	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1		MÉTHODE 2	MÉTHODE 3
Camembert di buffala	rôti		-	-
Falafels	-		-	-
Légumes	tartare de tomates à l'avocat et roquette		salade de légumes	beignets de courgettes
Panisses	-		-	-
Risotto	-		-	-
Tartelette	-		-	-

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
BEIGNETS n. (m.) DE COURGETTES n. (f.)	cuketové placky (DL)

Abréviations : (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

⁷⁷ Voir 5.2.1 Cuisine végétarienne et végétalienne

⁷⁸ Voir 5.2.2 Mode d'alimentation plus sain

6.2.2 Restaurants parisiens

6.2.2.1 Restaurants de fine cuisine

TABLEAU DE POISSON no. 4

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2
Bar	1	salicornes, pommes de terre	-
Barbue	1	haricots verts au sésame	-
Bouillabaisse Marseillaise ⁷⁹	1	-	-
Cabillaud	1	poudre d'olives, câpres frits	-
Caviar	2	sabayon fumé dans l'oeuf	mousseline de pomme de terre fumées au haddock
Daurade	1	champignons	pomme de terre
Lotte	1	épinards, crème de Tandoori	-
Merlan	1	croûte de pain de mie imprimé aux amandes	-
Rouget	2	courgettes, jus safrané	jus de palourdes, rouille et poutargue
Saint-Pierre	2	pleurotes, haricots verts	sauce tomate fraîche, coquillages
Saumon	1	« perles » de citrons	-
Sole	2	thym et ail des ours au vin jaune	-
Soupe de poisson	1	-	-
Thon	2	bouillon au yuzu	sésame, avocat, riz sushi
Turbot	2	fines tranches de lard de seiche truffées	-
NOM DU PLAT	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1		MÉTHODE 2
Bar	-		-
Barbue	filet rôti		-
Bouillabaisse Marseillaise	-		-
Cabillaud	cuit au naturel		-
Caviar	-		-
Daurade	rôtie		-
Lotte	émincé		-
Merlan	-		-
Rouget	-		-
Saint-Pierre	filet rôti		étuvé
Saumon	-		-
Sole	cuite		meunière

⁷⁹ Voir 4.2.1 Bouillabaisse

NOM DU PLAT	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1	MÉTHODE 2
Soupe de poisson	-	-
Thon	mi-cuit	-
Turbot	meunière	-

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
AIL DES OURS n. (m.)	medvědí česnek (DL)
AMANDES n. (f.)	mandle (DL)
BAR n. (m.)	okoun mořský (DL)
BARBUE n. (f.)	okoun obecný (DL)
CRÈME n. (f.) DE TANDOORI n. (m.)	pokrm z masa připravený v tandooru (LRS)
ÉMINCÉ adj.	nakrájený na plátky (DL)
ÉTUVÉ adj.	vařený v páře (DL)
HADDOCK n. (m.)	treska jednosvrnná (DL)
HARICOTS n. (m.)	fazolky (DL)
LARD n. (m.)	slanina (DL)
MERLAN n. (m.)	treska bezvousá (DL)
POUTARGUE n. (f.)	slisovaná vejce parmice (LRS)
SABAYON n. (m.)	italský dezert (LRS)
SALICORNES n. (f.)	rostlina (LRS)
THYM n. (m.)	tymián (DL)

Abréviations : adj. – adjectif ; (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

TABLEAU DE FRUITS DE MER no. 4

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	GARNITURE 3
Crabe	1	jus de pomme acidulée	-	-
Homard	4	petite salade, rémoulade de légume	curry	asperges vertes et truffe noire
Huîtres	2	algue et citron	-	-
Langoustine	4	bouillon aux agrumes et coriandre	baies et feuilles	crème de parmesan
Ormeaux	1	champignons	-	-
Poulpe	1	-	-	-
Saint-Jacques	3	sauce hollandaise, citronnelle	jus de cresson de fontaine	citron et caviar
Seiche	1	artichauts, jus safrané	-	-
NOM DU PLAT	GARNITURE 4	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3
Crabe	-	-	-	-
Homard	-	à la plancha	flambé au cognac	rôti
Huîtres	-	concassées	en nage glacée	-
Langoustine	thym-citron, brocciu	saisies	cuites	-
Ormeaux	-	-	-	-
Poulpe	-	salade de poulpe	-	-
Saint-Jacques	-	poêlée	rôties	risotto aux truffes
Seiche	-	-	-	-

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
BAIES n. (f.)	bobule (DL)
BROCCIU n. (m.)	čerstvý korsický ovčí/kozí sýr (LRS)
ORMEAUX n. (m.)	měkkýši (LRS)
RÉMOULADE n. (f.)	majonéza (LRS)
SAUCE HOLLANDAISE n. (f.)	horká omáčka z másla a žloutku s citronem (LRS)

Abréviations : (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

TABLEAU DE VIANDE no. 4

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	GARNITURE 3
Agneau	3	herbes, jus-bouillon	poireaux, anguille fumée	légumes
Bœuf	3	sauce au poivre, frites	caillette d'oignons, shiitake	mousseline de céleri, truffe et foie gras
Canard	1	-	-	-
Foie Gras ⁸⁰	2	truffe noire	-	-
Pigeon	1	jus de rôti flambé au whisky	choux brûlés au gingembre	-
Pintade	1	morilles	-	-
Poularde	1	pomme de terre et truffe noire	asperges vertes et morilles	-
Veau	3	jus du veau	lard, céleri, jus au café torréfié	anchois, morilles
Volaille	2	truffe noire	sarrasin, foie gras	-
NOM DU PLAT	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1		MÉTHODE 2	
Agneau	-		-	
Bœuf	poêlé		-	
Canard	magret de canard		-	
Foie Gras	cuit au torchon		-	
Pigeon	rôti		-	
Pintade	-		-	
Poularde	cuite au vin jaune		-	
Veau	rôti		poêlé	
Volaille	-		-	

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
ANGUILLE FUMÉE n. (f.)	uzený úhoř (CF)
CAILLETTE n. (f.)	žaludek přežvýkavců (LRS)
CUIT AU TORCHON v.	vařený v utěrce (DL)
MORILLE n. (f.)	smrž (DL)
PIGEON n. (m.)	holub (DL)
PINTADE n. (f.)	perlička (DL)
POULARDE n. (f.)	mladé kuře (LRS)
SHIITAKE n. (m.)	asijská houba (DL)
TORRÉFIÉ adj.	pražený (DL)

Abréviations : adj. – adjectif ; (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom ; v. – verbe

⁸⁰ Bien qu'il s'agisse des abats, ils sont inclus dans la viande dans ce mémoire.

TABLEAU VÉGÉTARIEN ET VÉGÉTALIEN no. 4

NOM DU PLAT	VÉGÉTARIEN/ VÉGÉTALIEN ⁸¹	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2
Asperges vertes	tous les deux	2	sauce mousseline à l'orange	ail des ours, mangue verte, beurre aux amandes
Ravioles	végétarien	1	herbes fraîches, tomme de brebis, crème d'ail	-
Soupe d'artichaut	tous les deux	1	truffe noire, pain	-

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
MANGUE n. (f.)	mango (DL)

Abréviations : (f.) – féminin ; n. – nom

⁸¹ Voir 5.2.1 Cuisine végétarienne et végétalienne

6.2.2.2 Restaurants intermédiaires

TABLEAU DE POISSON no. 5

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2
Bar	2	condiment d'avocat et kiwi	fricassée d'hélianthe et sauce balsamique à la truffe
Brochet	1	-	-
Cabillaud	1	pommes persillées, caviar	-
Caviar	1	pommes de terre vapeur	crème fraîche
Sole	1	pommes de terre et haricots verts	-
NOM DU PLAT	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1	MÉTHODE 2	
Bar	mariné	cuit vapeur	
Brochet	quenelles	-	
Cabillaud	-	-	
Caviar	-	-	
Sole	meunière	-	

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
BROCHET n. (m.)	štika (DL)
HÉLIANTHE n. (m.)	slunečnice (DL)
QUENELLE n. (f.)	roláda s masovou nebo rybí nádivkou (LRS)

Abréviations : (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

TABLEAU DE FRUITS DE MER no. 5

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	GARNITURE 3
Araignée de mer	1	-	-	-
Belon	1	-	-	-
Bulots	1	-	-	-
Crevettes	2	-	-	-
Homard	2	velouté de châtaignes	-	-
Huîtres	1	-	-	-
Langoustines	1	-	-	-
Noix de Saint-Jacques	4	épinards poêlés	châtaignes	crème de topinambour
Oursin	2	-	-	-
Tourteau	1	-	-	-

NOM DU PLAT	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3	MÉTHODE 4
Araignée de mer	-	-	-	-
Belon	-	-	-	-
Bulots	-	-	-	-
Crevettes	-	-	-	-
Homard	-	-	-	-
Huîtres	-	-	-	-
Langoustines	-	-	-	-
Noix de Saint-Jacques	rôties	en coquille feuilletée	poêlées	risotto au parmesan
Oursin	spaghettis	-	-	-
Tourteau	-	-	-	-

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
ARAIGNÉE DE MER n. (f.)	krab pavoučí (CF)
BELON n. (f.)	ústřice (LRS)
CHÂTAIGNE n. (f.)	kaštan (DL)
VELOUTÉ n. (m.)	světlá omáčka (LRS)

Abréviations : (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

TABLEAU DE VIANDE no. 5

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	GARNITURE 3	
Agneau	2	beurre noisette, caviar, artichaut et purée d'aubergine	cerfeuil, roquette	-	
Boeuf	14	pommes frites, purée de pommes de terre	truffe noire	salade	
Cochon	1	truffe noire, raviolis de chou farci	-	-	
Escargots de Bourgogne	1	-	-	-	
Foie Gras ⁸²	4	poire aux épices et graines de sésame torréfiés	truffe noire, chutney de fruits secs	salade d'endives et châtaignes	
Os à moëlle	1	sel de Guérande, pain de campagne grillé	-	-	
Pigeon	1	légumes, curcuma, gingembre	-	-	
Sanglier	1	fricassée d'endives au jambon de boeuf et truffe noire	chasse sauce poivrade	-	
Veau, tête de veau	3	fondue de poireaux parfumée à la truffe	jus maison	sauce moutarde	
Volaille	2	jus maison	-	-	
NOM DU PLAT	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3	MÉTHODE 4	MÉTHODE 5
Agneau	mariné au jus maison	-	-	-	-
Boeuf	flambé au Bourbon	poêlé ou grillé	à la plancha	salade de boeuf	tartare
Cochon	mariné au jus maison	-	-	-	-
Escargots de Bourgogne	-	-	-	-	-
Foie Gras	mi cuit	terrines	au rhum	-	-
Os à moëlle	-	-	-	-	-
Pigeon	vapeur	-	-	-	-
Sanglier	-	-	-	-	-
Veau, tête de veau	grillé ou émincé	-	-	-	-
Volaille	terrines	-	-	-	-

⁸² Bien qu'il s'agisse des abats, ils sont inclus dans la viande dans ce mémoire.

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
AUBERGINE n. (f.)	lilek (DL)
CERFEUIL n. (m.)	rostlina (LRS)
COQUILLE n. (f.)	skořápka (DL)
CURCUMA n. (m.)	koření (LRS)
ENDIVE n. (f.)	čekanka (DL)
CHASSE adj.	lovecký (DL)
CHUTNEY n. (m.)	sladkokyselé koření (LRS)
OS À MËLLE n. (m.)	kostní dřěň (DL)
ROQUETTE n. (f.)	rukola (DL)
SANGLIER n. (m.)	kančí maso (DL)

Abréviations : adj. – adjectif ; (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

TABLEAU VÉGÉTARIEN ET VÉGÉTALIEN no. 5

NOM DU PLAT	VÉGÉTARIEN/ VÉGÉTALIEN ⁸³	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2
Blanquette végétale	végétarien	1	truffe noire	-
Burrata bio⁸⁴	végétarien	1	courge rôtie	graines de courge torréfiées
Légumes de saison bio	tous les deux	2	-	-
Oeufs	végétarien	1	-	-
Ravioles du Dauphiné	tous les deux	1	crème de ciboulette	-
Risotto	végétarien	1	truffe noire	-
Soupe	tous les deux	1	mandarine, romarin	-
Tagliatelles	végétarien	1	épinards, tomates et parmesan	-
Truffe noire	tous les deux	1	vignaire de framboise	-
Velouté	tous les deux	1	truffe noire	-
NOM DU PLAT	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1		MÉTHODE 2	
Blanquette végétale	-		-	
Burrata bio	-		-	
Légumes de saison bio	à la plancha		cuisinés	
Oeufs	pochés en meurette		-	
Ravioles du Dauphiné	-		-	
Risotto	-		-	
Soupe	-		-	
Tagliatelles	-		-	
Truffe noire	-		-	
Velouté	de poireaux rôtis		-	

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
BLANQUETTE VÉGÉTALE n. (f.)	vegetariánský guláš (LRS)
BLETTE n. (f.)	mangold (DL)
CIBOULETTE n. (f.)	pažitka (DL)
CONSOMMÉ n. (m.)	hovězí/drůbeží vývar (LRS)
FRAMBOISE n. (f.)	malina (DL)
MEURETTE n. (f.)	omáčka z červeného vína (LRS)
POCHÉ adj.	pošírovaný (DL)

Abréviations : adj. – adjectif ; (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

⁸³ Voir 5.2.1 Cuisine végétarienne et végétalienne

⁸⁴ Voir 5.2.2 Mode d'alimentation plus sain

6.2.2.3 Restaurants à prix bas

TABLEAU DE POISSON no. 6

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1	
Bar	1	poutargue	-	tartare	
Cabillaud	1	déclinaison de carottes et marron	-	-	
Espadon	1	courgettes et artichauts	-	mi-cuit	
Hareng	1	pommes de terre	-	mariné	
Lieu noir	1	pousses d'épinards	-	-	
Merlu	2	étuvée de choux rouge	endives snackées, crème citron	rôti	
Saumon	11	crème basilic riz, beurre blanc et ciboulette	toasts, haricots verts frais et salade vert	spaghettis, linguines, tagliatelles	
Turbot	1	purée d'épinards	-	à la plancha	
NOM DU PLAT	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3	MÉTHODE 4	MÉTHODE 5	MÉTHODE 6
Bar	-	-	-	-	-
Cabillaud	-	-	-	-	-
Espadon	-	-	-	-	-
Hareng	-	-	-	-	-
Lieu noir	-	-	-	-	-
Merlu	-	-	-	-	-
Saumon	choucroute au saumon	fumé, pavé	salade	gravlax	tartare
Turbot	-	-	-	-	-

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
HARENG n. (m.)	sled' (DL)
DÉCLINAISON n. (f.)	kombinace (DL)

Abréviations : (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

TABLEAU DE FRUITS DE MER no. 6

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	MÉTHODE DE PRÉPARATION 1
Couteaux	1	-	rôtis au beurre persillé
Crabe	1	tomates	salade
Crevettes	1	sauce cocktail	salade

TABLEAU DE VIANDE no. 6

NOM DU PLAT	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2	GARNITURE 3	
Agneau	3	pois chiche et citron au sel	pommes de terre, haricots verts	-	
Bœuf	11	frites maison, salade, purée	sauce au poivre / moutarde / échalote	pommes de terre	
Canard	6	pommes de terre en persillade	sauce à l'orange, purée	salade, tomates, lamelles de canard fumés	
Coquelet	1	sauce champignons, frites	-	-	
Escargots de Bourgogne	4	-	-	-	
Foie Gras⁸⁵	2	toasts	chutney de mandarine	-	
Soupe	2	bouillon de volaille, vin blanc	-	-	
Veau, tête de veau	4	sauce gribiche	asperges vertes, câpres, jus relevé de romarin	-	
Volaille	8	déclinaison de légumes	riz Camarguais	frites maison, salade, pommes de terre	
NOM DU PLAT	GARNITURE 4	MÉTHODE 1	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3	MÉTHODE 4
Agneau	-	confit	côtelettes grillées au thym	-	-
Bœuf	sauce béarnaise	tartare	spaghettis bolognaise	carpaccio	burger, poêlé
Canard	-	confit	magret de canard	terrines au poivre vert	salade de gésiers
Coquelet	-	-	-	-	-

⁸⁵ Bien qu'il s'agisse des abats, ils sont inclus dans la viande dans ce mémoire.

NOM DU PLAT	GARNITURE 4	MÉTHODE 1	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3	MÉTHODE 4
Escargots de Bourgogne	-	-	-	-	-
Foie Gras	-	mi-cuit	-	-	-
Soupe	-	à l'oignon gratinée à l'emmental	-	-	-
Veau, tête de veau	-	rôti	mariné à la plancha	-	-
Volaille	salade, tomates, parmesan	rôtie au thym	salade César	-	-

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
COQUELET n. (m.)	kohoutek (DL)
GÉSIER n. (m.)	žaludky (DL)
POIS CHICHE n. (m.)	cizrna (DL)
SAUCE BÉARNAISE n. (f.)	omáčka s estragonem a šalotkou (LRS)
SAUCE GRIBICHE n. (f.)	studená vaječná omáčka (LRS)

Abréviations : (f.) – féminin ; (m.) – masculin ; n. – nom

TABLEAU VÉGÉTARIEN ET VÉGÉTALIEN no. 6

NOM DU PLAT	VÉGÉTARIEN/ VÉGÉTALIEN ⁸⁶	FRÉQUENCE	GARNITURE 1	GARNITURE 2
Burrata	végétarien	3	tomate et pesto	truffes
Gnocchis	végétarien	1	mesclun de salade	-
Oeufs	végétarien	2	champignons, condiment raifort et thym	mayonnaise maison
Salade	végétarien	3	fromage de chèvre, salade, tomates	toasts de chèvre chaud
NOM DU PLAT	GARNITURE 3		MÉTHODE DE PRÉPARATION 1	
Burrata	-		salade	
Gnocchis	-		gratinés au fromage	
Oeufs	-		-	
Salade	aubergines, courgettes, poivrons, mozzarella, sauce balsamique		-	

GLOSSAIRE

EXPRESSION FRANÇAISE	ÉQUIVALENT TCHÈQUE
GNOCCCHIS n. (m.)	knedlíček (LRS)
MESCLUN n. (m.)	směs salátových a aromatických rostlin (LRS)
RAIFORT n. (m.)	křen (DL)

Abréviations : (m.) – masculin ; n. – nom

⁸⁶ Voir 5.2.1 Cuisine végétarienne et végétalienne

6.3 Résultats

Dans les résultats de notre recherche, nous nous concentrerons en premier lieu sur la cuisine provençale classique. En ce qui concerne les tables consacrées aux poissons, il est clair dès le premier regard qu'il s'agit sans aucun doute d'un produit important de la cuisine provençale, quelle que soit la catégorie de prix du restaurant. On peut voir beaucoup de types de poissons qui étaient souvent répétés. En même temps, on peut confirmer que dans cette cuisine, on utilise de l'huile d'olive et de nombreux types de plantes, d'herbes et de légumes, qui font partie des plats. Outre les poissons eux-mêmes, les soupes suivantes sont présentes dans les menus : soupe de poisson, bouillabaisse et bourride. La bouillabaisse, comme un plat traditionnel provençal, se trouvait le plus souvent dans des restaurants à prix bas. En revanche, l'aïoli, qui est mentionné dans la partie théorique, est proposé dans les restaurants de fine cuisine. Les menus comportaient également de nombreux types de fruits de mer. Il est important de dire que dans ce cas, la catégorie de prix du restaurant est déterminante, car le nombre et la variété des espèces sont plus élevés dans les restaurants plus luxueux. Même s'il s'agit d'une région côtière, elle utilise différents types de viande dans sa cuisine. Dans la plupart des cas, il s'agit de bœuf et de foie gras. Les plats sans viande sont les derniers à apparaître sur les menus, qui sont destinés aux végétariens et aux végétaliens. Il s'agit souvent de plats de légumes ou de pâtes.

Le deuxième point de la recherche est la quête de nouvelles tendances et influences dans la cuisine provençale. On peut voir de nombreux noms en langue étrangère sur les menus, le plus souvent en référence à la cuisine italienne.⁸⁷ Parmi ces noms, on trouve : mozzarella burrata, risotto, parmesan, ravioles et tagliatelles. Outre les produits italiens, on peut également trouver des produits asiatiques dans les restaurants. On peut mentionner les champignons shiitake, le yuzu, le poke bowl ou le thon tataki. Pourtant, l'influence italienne est plus forte que l'influence asiatique. Cela s'explique principalement par le fait qu'il s'agit du pays voisin. En dehors des influences, il est intéressant d'observer les méthodes de préparation ou garnitures de chaque plat. En ce qui concerne les poissons et fruits de mer, les préparations suivantes sont inhabituelles : chipirons avec chorizo de bœuf, carpaccio de Saint-Jacques et lotte rôtie au chorizo. Pour les plats de viande, ce sont le bœuf avec éclats de foie gras, le cappuccino de foie gras, le tartare de bœuf à la provençale et l'escalope de foie gras poêlée.

⁸⁷ L'influence de la cuisine italienne est confirmée dans la partie théorique de ce mémoire.

La cuisine saine est également représentée dans les menus. Dans plusieurs plats, on peut noter que des produits biologiques font partie de leurs garnitures. Enfin, on peut dire que les plats végétariens et végétaliens qui sont offerts dans les restaurants appartiennent à la cuisine moderne. Toutefois, l'offre reste faible par rapport aux autres plats.

Le dernier point de la recherche consiste à comparer la cuisine provençale et la cuisine parisienne. La première différence majeure est le nombre et la quantité de plats à base de poisson et de fruits de mer. Ces plats sont plus représentés dans les restaurants de Marseille. Ici, la même règle s'applique : les fruits de mer sont plus fréquents dans les restaurants de fine cuisine. La différence se retrouve également dans les plats de viande. En ce qui concerne le bœuf et le foie gras, ils sont les plus représentés dans les deux cuisines observées. Cependant, dans les restaurants parisiens, l'offre est plus vaste. L'offre de viande est étendue aux escargots de Bourgogne. Quant à la cuisine végétarienne et végétalienne, il n'y a pas de différence majeure.

7. CONCLUSION

L'objectif de ce mémoire a été de présenter les nouvelles découvertes de la cuisine française. Pour atteindre cet objectif, il était nécessaire de se concentrer d'abord sur les informations de base concernant la cuisine française et ses composants nécessaires. Dans le cadre du programme d'études de l'école, qui est également centré sur l'éducation économique, le mémoire comprend une sous-partie traitant de l'économie de la gastronomie française. Comme nous avons déjà mentionné, le sujet est vaste. Par conséquent, il était nécessaire de se concentrer sur une région particulière, qui était la Provence. Enfin, le mémoire présente les tendances gastronomiques les plus courantes dans la cuisine française d'aujourd'hui, qu'il s'agisse des influences d'autres cuisines sur la gastronomie française ou des changements dans la demande des clients. Cette problématique est expliquée dans la partie théorique.

La partie pratique a porté principalement sur les nouvelles tendances des restaurants français de la ville provençale de Marseille en analysant les menus. L'analyse a consisté tout d'abord à présenter la cuisine provençale classique, puis à rechercher des éléments de la cuisine moderne et enfin à la comparer avec les restaurants parisiens. Outre l'analyse, la principale partie du travail a consisté à élaborer des glossaires. Au final, nous avons pu confirmer l'affirmation de la partie théorique selon laquelle la cuisine provençale utilise beaucoup de poissons et de fruits de mer, d'herbes et de plantes, de légumes, d'ail et d'huile d'olive. Nous pouvons aussi noter que les truffes, qui étaient un ingrédient essentiel dans les temps anciens, figuraient souvent sur les menus. En même temps nous avons pu trouver des éléments de la cuisine moderne, notamment l'influence de la cuisine italienne, qui est fortement présente dans la cuisine provençale. D'après l'analyse, nous pouvons conclure que la cuisine végétarienne et végétalienne est de plus en plus populaire et que différents types de plats sont proposés dans les restaurants. Par ailleurs, nous avons découvert plusieurs produits ou plats biologiques qui font partie d'une alimentation saine. Enfin, l'analyse a montré que des restes tels que la tête de veau sont utilisés dans les restaurants parisiens, ce qui confirme qu'ils essaient de lutter contre le gaspillage.

Par ailleurs, ce mémoire est accompagné d'annexes où se trouve une étude du marché français à Prague. Il s'agit d'un marché culinaire où sont proposés divers produits de la gastronomie française, tels que des fromages, des vins, mais aussi des plats principaux comme le foie gras, les cuisses de grenouille ou les escargots. En outre, les annexes contiennent un entretien avec l'un des chefs français, M. Jean-Charles Berger, qui travaille dans le Bistro à Table! à Prague. Cet entretien porte sur le sujet de la cuisine française et aussi sur la cuisine provençale.

En conclusion, nous estimons que, d'après les informations recueillies au cours du processus d'élaboration, la gastronomie française est en constante évolution et s'adapte aux nouvelles tendances, tout en restant fidèle à ses racines.

8. BIBLIOGRAPHIE

8.1 Monographies

BARREAU, Dominique et Luc MILLAR. *Umění žít po francouzsku*. Praha : Metafora, 2019. ISBN 978-80-7625-083-3.

BUTTRY, Ivana et Karel MARHOLD. *Putování Francií*. Praha : Svatošovo nakladatelství, 2003. ISBN 80-868-1900-0.

DOMINÉ, André. *Culinaria Francie*. Praha : Slovart, 2008. ISBN 978-80-7391-108-9.

ELY, Bernard. *La cuisine des Provençaux: Saveur, santé, art de vivre*. Aix-en-Provence : Edisud, 1997. ISBN 28-574-4930-5.

FEILLET, Pierre. *La nourriture des Français: De la maîtrise du feu... aux années 2030*. Versailles: Quae, 2007. ISBN 978-2-7592-0049-8.

GEDDA, Gui et Marie-Pierre MOINE. *Provence: Škola provensálské kuchyně*. Praha : Slovart, c2009. ISBN 978-80-7391-315-1.

LOBRANO, Alexander. *Gurmán v Paříži*. Praha : Slovart, 2010. ISBN 978-80-7391-321-2.

MARTINICOVÁ, Jana. *Francouzská kuchyně*. 3. dopl. vyd. Praha : Merkur, 1981. ISBN 54-248-81.

NEIRINCK, Edmond et Jean-Pierre POULAIN. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers: Techniques culinaires et pratique de table, en France, du Moyen Age à nos jours*. Malakoff : Jacques Lanore, 2004. ISBN 2-206-03292-9.

PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française*. Paris: FAYARD, 1991. ISBN 2-213-02406-5.

RAMBOURG, Patrick. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*. Paris : Perrin, 2010. ISBN 978-226-2033-187.

REBOUL, J.-B., *La cuisinière Provençale*. Marseille : Tacussel Editeur, 2008. ISBN 2-903 963-05-3.

8.2 Sources électroniques

Agence BIO. *Les chiffres clés: La production et le marché bio en France en 2020* [en ligne]. [consulté le 11 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/>

BAMBA, Nicolas. RFI. *[Reportage] Comment la gastronomie africaine s'installe en France* [en ligne]. 2018 [consulté le 29 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.rfi.fr/fr/hebdo/20180209-reportage-comment-gastronomie-africaine-s-installe-france>

Cuisine à la française: Un patrimoine à partager. *À la Renaissance* [en ligne]. [consulté le 5 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/20-a-la-renaissance>

Cuisine à la française: Un patrimoine à partager. *Au Moyen-Age* [en ligne]. [consulté le 2 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/19-au-moyen-age>

Cuisine à la française: Un patrimoine à partager. *Au XVIIe siècle* [en ligne]. [consulté le 6 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/21-au-xviiie-siecle>

DeepL Překladač [en ligne]. [consulté le 15 Avril]. Disponible sur : <https://www.deepl.com/translator>

DUPUY, Aurélie. Europe1. *Ce que la cuisine française doit à l'Italie* [en ligne]. 2018 [consulté le 21 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.europe1.fr/culture/ce-que-la-cuisine-francaise-doit-a-litalie-3807215>

Economie.gouv.fr. *Les chiffres clés de la gastronomie en France - infographie* [en ligne]. [consulté le 22 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.economie.gouv.fr/economie/chiffres-cles-gastronomie-en-france-infographie>

Forbes. *Pourquoi La Gastronomie Française Ne Fait-Elle Plus Rêver ?* [en ligne]. Forbes, 2019 [consulté le 18 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.forbes.fr/lifestyle/pourquoi-la-gastronomie-francaise-ne-fait-plus-rever/>

FOURNIER, Clément. Youmatter. *Quand la Gastronomie Ouvre la Voie à une Alimentation Durable* [en ligne]. 2016 [consulté le 12 Avril 2022]. Disponible sur : <https://youmatter.world/fr/gastronomie-ecologie-sante-exemple-grands-chefs/>

Gouvernement.fr. *L'année de la gastronomie française* [en ligne]. 2022 [consulté le 24 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.gouvernement.fr/actualite/l-annee-de-la-gastronomie-francaise>

HEMME, Pierre. Le Monde. *VÉGÉTARIEN: La révolution végétale est en marche dans la gastronomie* [en ligne]. 2021 [consulté le 10 Avril 2022]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/m-le-mag/article/2021/02/18/dans-la-gastronomie-la-revolution-vegetale-est-en-marche_6070377_4500055.html

IDSaveurs. *Le chiffre d'affaires de la gastronomie française* [en ligne]. [consulté le 21 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.idsaveurs.fr/le-chiffre-daffaires-de-la-gastronomie-francaise/>

INGLEBERT, Camille. Orange.fr. *Tendances: La bistronomie, ou quand la gastronomie s'invite au bistrot* [en ligne]. [consulté le 12 Avril 2022]. Disponible sur : <https://tendances.orange.fr/bien-etre/nutrition-et-gourmandise/article-la-bistronomie-ou-quand-la-gastronomie-s-invite-au-bistrot-CNT000000dAlbj.html>

LAROUSSE [en ligne]. [consulté le 15 Avril]. Disponible sur : <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-monolingue/>

Le Robert. *Bio* [en ligne]. [consulté le 11 Avril 2022]. Disponible sur : <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/bio>

Le Robert. *Végétalien* [en ligne]. [consulté le 13 Avril 2022]. Disponible sur : <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/vegetalien>

Le Robert. *Végétarien* [en ligne]. [consulté le 13 Avril 2022]. Disponible sur : <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/vegetarien>

L'internaute [en ligne]. [consulté le 15 Avril]. Disponible sur : <https://www.linternaute.com/>
L'UNION. *Gaspillage alimentaire: le «doggy bag» est obligatoire dans les restaurants depuis le 1er juillet* [en ligne]. 2021 [consulté le 13 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.lunion.fr/id271298/article/2021-07-01/gaspillage-alimentaire-le-doggy-bag-est-obligatoire-dans-les-restaurants-depuis>

MENDY, Renée a Papa Atou DIAW. BBC NEWS Afrique. *Gastronomie : les cuisines africaines à la conquête des assiettes françaises* [en ligne]. 2021 [consulté le 24 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.bbc.com/afrique/59375874>

MICHELIN Guide. *Le guide MICHELIN, une longue histoire* [en ligne]. [consulté le 16 Février 2022]. Disponible sur : <https://guide.michelin.com/fr/fr/about-us>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. *Les Français toujours plus concernés par leur alimentation* [en ligne]. 2018 [consulté le 11 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.lunion.fr/id271298https://agriculture.gouv.fr/les-francais-toujours-plus-concerne-par-leur-alimentation/article/2021-07-01/gaspillage-alimentaire-le-doggy-bag-est-obligatoire-dans-les-restaurants-depuis>

Ministère de la Transition écologique. *Gaspillage alimentaire* [en ligne]. 2022 [consulté le 12 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.ecologie.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-0>

Radio Prague International. *Goût de France : la gastronomie française à la sauce tchèque* [en ligne]. 2018 [consulté le 24 Janvier 2022]. Disponible sur : <https://francais.radio.cz/gout-de-france-la-gastronomie-francaise-a-la-sauce-tcheque-8165766>

RICOTTA, Julien. Europe1. *La "nouvelle cuisine", symbole de la gastronomie française sous Giscard d'Estaing* [en ligne]. 2020 [consulté le 31 Mars 2022]. Disponible sur : <https://www.europe1.fr/societe/la-nouvelle-cuisine-symbole-de-la-gastronomie-francaise-sous-giscard-4010109>

SIRHA LYON. *SIRHA LYON 2021: UNE VINGTIÈME ÉDITION HISTORIQUE MARQUÉE PAR LA PRÉSENCE DU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE* [en ligne]. [consulté le 24 Février 2022]. Disponible sur : <https://www.sirha.com/fr/presentation>

SUB. *LES TENDANCES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE 2022* [en ligne]. 2021 [consulté le 12 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.subdesign.fr/les-tendances-de-consommation-alimentaire-2022/>

TOSSAN, Caroline. PARIS MATCH. *GASTRONOMIE: La bistronomie, passionnément!* [en ligne]. 2009 [consulté le 12 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.parismatch.com/Vivre/Gastronomie/La-bistronomie-passionnement-137988>

8.3 Images

Image 1 : Francouzský trh. In: *Galerie* [en ligne]. 2020 [consulté le 4 Avril 2022]. Disponible sur : <http://www.francouzskytrh.cz/cs/gallery/>

Image 2 : Ibid.

Image 3 : STANÍKOVÁ, Jana. *Cuisses de grenouille avec un morceau de baguette*. Photo prise le 18 Juillet 2021.

Image 4 : STANÍKOVÁ, Jana. *Foie gras d'oie avec un morceau de baguette*. Photo prise le 18 Juillet 2021.

Image 5 : STANÍKOVÁ, Jana. *Huîtres*. Photo prise le 18 Juillet 2021.

Image 6 : STANÍKOVÁ, Jana. *Quiche au saumon, épinards et fromage*. Photo prise le 18 Juillet 2021.

Image 7 : STANÍKOVÁ, Jana. *Vin blanc, Muscadet-sur-lie*. Photo prise le 18 Juillet 2021.

Image 8 : Régál. In: *Bouillabaisse aux poissons* [en ligne]. Régál [consulté le 11 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.regal.fr/recettes/plats/bouillabaisse-aux-poissons-15697>

Image 9 : Bio c' Bon. In: *Ratatouille* [en ligne]. [consulté le 11 Avril 2022]. Disponible sur : https://bio-c-bon.eu/fr/recettes_et_conseils/recettes/ratatouille

Image 10 : Nouvelles GATRONOMIQUES. In: *Aioli, oignonli, échalottoli... les ollis, c'est quoi ?* [en ligne]. 2021 [consulté le 11 Avril 2022]. Disponible sur : <https://nouvellesgastronomiques.com/aioli-oignonli-echalottoli-les-ollis-cest-quoi/>

8.4 Autres sources

FRANCE 24, 2021, *Le Covid-19 aura-t-il la peau de la gastronomie française ?*, Youtube vidéo. [consulté le 24 Février 2022]. Disponible sur : https://www.youtube.com/watch?v=kDrgF_FGYnM&list=LL&index=4&t=1s

STANÍKOVÁ, Jana. *Entretien avec Jean-Charles Berger*. Questions d'entretien sur la gastronomie française [en ligne]. Fait le 20 Avril 2022.

STANÍKOVÁ, Jana. *Reasons why people become vegetarians*. Travail de séminaire pour le cours KAJ/PPA, 2021. Non publié.

9. RÉSUMÉ

9.1 Résumé en tchèque

Cílem této bakalářské práce s názvem "Nové inspirace ve francouzské gastronomii" bylo představit nové poznatky ve francouzské gastronomii, a to komparací dostupných zdrojů o aktuálních trendech ve francouzské kuchyni a poznatků získaných z vlastních výzkumů. V teoretické části se tato práce dále zabývá její charakteristikou a dějinami francouzské kuchyně. Jelikož se jedná o téma velmi rozsáhlé, důraz je kladen především na provensálskou kuchyni. Praktická část je věnována analýze jídelních lístků jednotlivých restaurací v Marseille a Paříži. Záměrem praktické části bylo potvrdit informace o nových poznatcích, které jsme získali při vypracování teoretické části, a porovnat nabídku restaurací v těchto městech. Součástí praktické části jsou glosáře pro české čtenáře. Seznam restaurací je uveden v přílohách, kde je rovněž představen Francouzský trh na Kampě v Praze a rozhovor s Jean-Charles Bergerem, francouzským kuchařem, který pracuje v Bistru à Table! v Praze.

9.2 Résumé en français

L'objectif de ce mémoire de licence intitulé « Le nouveau souffle en cuisine française » a été de présenter les nouvelles découvertes dans la gastronomie française en comparant les sources disponibles sur les tendances actuelles de la cuisine française et les résultats obtenus grâce à nos propres recherches. Dans la partie théorique, ce mémoire traite également de ses caractéristiques et de l'histoire de la cuisine française. Puisque le sujet est très vaste, l'accent est mis principalement sur la cuisine provençale. La partie pratique est consacrée à l'analyse des menus de restaurants particuliers à Marseille et à Paris. L'intention de la partie pratique était de confirmer les informations sur les nouvelles découvertes que nous avons acquises dans la partie théorique et de comparer l'offre des restaurants dans ces villes. La partie pratique comprend des glossaires pour les lecteurs tchèques. La liste des restaurants est présentée en annexe, ainsi que le Marché Français de Kampa à Prague et un entretien avec M. Jean-Charles Berger, chef français qui travaille au Bistro à Table! à Prague.

10. ANNEXES

10.1 Marché culinaire

10.1.1 Introduction du marché

En juillet de l'année dernière, en 2021, nous avons eu l'occasion de visiter le marché culinaire appelé Le Marché Français de Kampa à Prague. C'est un marché où les exposants peuvent présenter leurs produits. On y trouve principalement des produits de la cuisine française, comme du fromage, du vin et quelques plats français. De plus, il y a un stand centré sur la région Provence. Ici, nous pouvons trouver des produits à base de lavande tels que du sirop, du chocolat, du vin ou du thé. Le marché est accompagné de musique live.

10.1.2 Recherche

Au cours de la recherche, nous suivons les éléments de la cuisine moderne ou traditionnelle que nous avons pu observer sur le marché. On peut dire qu'il y a été la cuisine traditionnelle plutôt que la cuisine moderne. Quant aux plats principaux, on a pu voir du foie gras, des escargots Bourgogne, des cuisses de grenouille et des huîtres. Tout était préparé de manière traditionnelle et était servi avec quelques morceaux de baguette française. Les repas n'étaient pas spéciaux et il n'y avait pas de fusions de cuisine.

Le plus grand élément moderne peut être vu dans la préparation des gâteaux salés Quiche. Ils étaient préparés de plusieurs manières non traditionnelles, par exemple avec de la mozzarella, qui n'est pas un fromage français mais italien, ou encore avec du jambon de Prague.

10.1.3 Images de plats du marché

Image 1 : Fromage, Camembert de Normandie⁸⁸



Image 2 : Sirop de Lavande de Provence⁸⁹



⁸⁸ Francouzský trh. In: *Galerie* [en ligne]. 2020 [consulté le 4 Avril 2022]. Disponible sur : <http://www.francouzskytrh.cz/wp-content/uploads/2020/06/14.jpg>

⁸⁹ Francouzský trh. In: *Galerie* [en ligne]. 2017 [consulté le 4 Avril 2022]. Disponible sur : <http://www.francouzskytrh.cz/wp-content/uploads/2014/06/20.jpg>

Image 3 : Cuisses de grenouille avec un morceau de baguette⁹⁰



Image 4 : Foie gras d'oie avec un morceau de baguette⁹¹



⁹⁰ STANÍKOVÁ, Jana. *Cuisses de grenouille avec un morceau de baguette*. Photo prise le 18 Juillet 2021.

⁹¹ STANÍKOVÁ, Jana. *Foie gras d'oie avec un morceau de baguette*. Photo prise le 18 Juillet 2021.

Image 5 : Huîtres⁹²



Image 6 : Quiche au saumon, épinards et fromage⁹³



⁹² STANÍKOVÁ, Jana. *Huîtres*. Photo prise le 18 Juillet 2021.

⁹³ STANÍKOVÁ, Jana. *Quiche au saumon, épinards et fromage*. Photo prise le 18 Juillet 2021.

Image 7 : Vin blanc, Muscadet-sur-lie⁹⁴



⁹⁴ STANÍKOVÁ, Jana. *Vin blanc, Muscadet-sur-lie*. Photo prise le 18 Juillet 2021.

10.2 Images de plats provençaux typiques

Image 8 : Bouillabaisse⁹⁵



Image 9 : Ratatouille⁹⁶



Image 10 : Aïoli⁹⁷



⁹⁵ Régéal. In: *Bouillabaisse aux poissons* [en ligne]. Régéal [consulté le 11 Avril 2022]. Disponible sur : <https://www.regal.fr/recettes/plats/bouillabaisse-aux-poissons-15697>

⁹⁶ Bio c' Bon. In: *Ratatouille* [en ligne]. Régéal [consulté le 11 Avril 2022]. Disponible sur : https://bio-c-bon.eu/fr/recettes_et_conseils/recettes/ratatouille

⁹⁷ Nouvelles GATRONOMIQUES. In: *Aïoli, oignolli, échalottoli... les ollis, c'est quoi ?* [en ligne]. 2021 [consulté le 11 Avril 2022]. Disponible sur : <https://nouvellesgastronomiques.com/aioli-oignolli-echalottoli-les-ollis-cest-quoi/>

10.3 Entretien avec Jean-Charles Berger

Afin d'étayer le mémoire avec d'autres faits et de confirmer les affirmations basées sur la partie théorique, nous avons décidé de faire un entretien avec un chef français. Nous avons approché M. Jean-Charles Berger, qui a accepté avec plaisir notre entretien, soutenant notre sujet de la cuisine française moderne. Il est chef français travaillant à Prague au Bistro à Table! En 2021. En 2021, nous avons eu l'occasion de visiter un marché culinaire à Prague, le Marché Français de Kampa, où il a participé en tant qu'exposant de ses plats. Il est aussi connu pour sa collaboration de cette année avec la chaîne de restauration rapide tchèque, Bageteria Boulevard, où il a préparé une baguette de style provençal. L'entretien s'est déroulé par e-mail le 20 avril 2022.

Questions d'entretien sur la gastronomie française⁹⁸

- 1. La cuisine traditionnelle française est-elle importante pour vous? Comment vous affecte-t-elle?**

« La cuisine traditionnelle est très importante pour moi, car elle est la cuisine familiale, les premiers souvenirs, les premiers parfums. »

- 2. Pensez-vous que la cuisine traditionnelle française a besoin d'un changement?**

« Plutôt que changement, je préfère le terme d'évolution. La cuisine est un peu comme une langue vivante. Elle évolue avec son temps. Aujourd'hui on ne cuisine pas un bœuf bourguignon comme au temps d'Escoffier. »⁹⁹

- 3. Connaissez-vous le mouvement « La nouvelle cuisine » ? Si oui, vous identifiez-vous à lui?**

« Bien-sûr que je connais la nouvelle cuisine, car je suis de cette génération. Je suis né à la fin des années soixante. Mes premiers pas en cuisine, je les fais à l'hôtel Ritz à Paris en 1977, lorsque la nouvelle cuisine s'installait dans de nombreux restaurants. Ma formation a donc bénéficié des deux courants. »

⁹⁸ STANÍKOVÁ, Jana. *Entretien avec Jean-Charles Berger*. Questions d'entretien sur la gastronomie française [en ligne]. Fait le 20 Avril 2022.

⁹⁹ Une époque où les traditions de la cuisine française étaient respectées, voir 3.4 Modernisation (note de base insérée par Jana Staníková)

4. Suivez-vous régulièrement les tendances culinaires de la gastronomie française?

Si oui, de quelle manière ? (Télévision, internet, magazines, etc.)

« Bien-sûr, la cuisine comme tout métier artisanal, ne peut stagner. Je lis les articles et livres de mes confrères, nous partageons nos expériences. Et puis j'ai la chance de beaucoup voyager ce qui permet d'élargir considérablement ses horizons. »

5. Qu'est-ce qui vous inspire lorsque vous créez des plats? (Cuisine, cuisinier, etc.)

« Peut-être c'est un cliché, mais je dirais la recherche du bonheur. Celui d'un souvenir, celui de faire plaisir à ceux qui mangent et se faire plaisir en le partageant. Selon moi, cuisine reste avant tout un moment de partage au bout du compte. »

6. Aimez-vous expérimenter avec les plats ou préférez-vous s'accrocher à la cuisine française classique?

« Les produits, les techniques sont primordiaux, mais le reste doit rester libre. Il y a des jours où je ne souhaite que le goût originel d'un plat traditionnel qui peut être très très simple et puis d'autres fois où je souhaite quelque chose de nouveau. »

7. Quels plats considérez-vous comme la base de la cuisine provençale?

« Il y en a, sans doute, beaucoup car la Provence est une grande région de France. Les produits et les recettes diffèrent entre la région de Marseille, de Nice, Avignon et les Alpes de Hautes Provence et Maritimes. Il y a cependant les plats phares comme la bouillabaisse et la bourride, la daube provençale, la ratatouille et les riantes de légumes, la tapenade, le Pan Bagnat, la soupe au pistou, les beignets de fleurs de courgette, les olives, les rouzets, etc. Il y en a tant, en fait les plats qui utilisent les produits du terroir de Provence : fruits, légumes, poissons et viandes provençaux. La notion de terroir de définir les frontières dans les cuisines régionales. »

8. A votre avis, pensez-vous que la cuisine italienne a un effet positif sur la région Provence?

« La Lombardie est voisine de la Provence et de tout temps elles ont échangé, elles ont beaucoup de points communs, donc forcément cela se retrouve dans les plats, c'est normal et aussi une bonne chose. »

**9. Selon vous, dans quelle direction ira la cuisine provençale? Quel est son avenir?
(par exemple, changements, influences, plats, etc.)**

« Comme toute cuisine régionale, au delà des recettes, les bases sont les produits du terroir, si les produits du terroir restent alors elle évoluera avec les technologies et les ouvertures sur les autres régions ou pays mais elle conservera ses saveurs originelles et ses plats traditionnels. Il faut préserver la qualité du terroir pour préserver la cuisine régionale. »

10. La région Provence est célèbre pour ses marchés de fruits, légumes et poissons. Pensez-vous que les plats végétariens vont prospérer dans les restaurants à l'avenir ou que les plats à base de poisson continueront à prédominer?

« Difficile de connaître l'avenir et les tendances à venir, ce qui est sûr c'est que le poisson est de plus en plus rare et donc de plus en plus cher. Aujourd'hui, manger une vraie bouillabaisse n'est pas à la portée de toutes les bourses. Le poisson provençal (des côtes méditerranéennes) malheureusement un poisson de luxe. Les fruits et légumes s'ils restent de qualité resteront sur toutes les tables de restaurant mais pas forcément dans une optique exclusivement végétarienne. »

10.4 Tableaux de restaurants – Marseille

Tableau de restaurants de fine cuisine

Nom du restaurant	Site internet
Le Môle Passadat	https://www.le-mole-passadat-restaurant-marseille.com/
Les Trois Forts	https://www.sofitel-marseille-vieuxport.com/en/restaurant-bars/les-trois-forts/
Miramar	https://lemiramar.fr/
Les Bords de Mer	https://www.lesdomainesdefontenille.com/fr/les-bordsdemer-gastronomie.html
Le Comptoir de Becca	https://lecomptoirdebecca.eatbu.com/?lang=cs#menu

Tableau de restaurants intermédiaires

Nom du restaurant	Site internet
Une Table au Sud	https://www.unetableausud.com/
Restaurant Peron	https://www.restaurant-peron.com/#Accueil
Le Roy René	https://www.leroyrene.fr/
Chez Fonfon	https://www.chez-fonfon.com/
La Poule Noire	https://restaurant-lapoulenoire.com/

Tableau de restaurants à prix bas

Nom du restaurant	Site internet
Les Arcenaulx	https://www.les-arcenaulx.com/
Le Vieux Moulin	http://www.restaurantlevieuxmoulin.fr/
Un Petit Cabanon Bouillon	https://www.petit-cabanon-restaurant-marseille.com/
Restaurant Les 3 Rois	https://www.restaurantles3rois.com/
Chez Loury	https://www.loury.com/fr

10.5 Tableaux de restaurants – Paris

Tableau de restaurants de fine cuisine

Nom du restaurant	Site internet
Le Jules Verne	https://www.restaurants-toureiffel.com/fr/restaurant-jules-verne/le-restaurant.html
Restaurant Guy Savoy	https://www.guysavoy.com/
Restaurant Epicure	https://www.oetkercollection.com/fr/hotels/le-bristol-paris/restaurants-et-bar/epicure/
Le Taillevent	https://letaillevent.com/fr/
Le Dôme	https://www.restaurant-ledome.com/

Tableau de restaurants intermédiaires

Nom du restaurant	Site internet
La Closerie des Lilas	https://www.closeriedeslilas.fr/
La Brasserie Le Comptoir	https://camdeborde.com/les-restaurants/brasserie-le-comptoir
Le Patio Opéra	http://www.lepatio-opera.com/
Maxim's de Paris	https://maxims-de-paris.com/fr/
Restaurant Au Boeuf Couronné	https://www.boeuf-couronne.com/

Tableau de restaurants à prix bas

Nom du restaurant	Site internet
Le Prévoyant	https://www.thefork.fr/restaurant/le-prevoyant-r73204#booking
Bistrot Richelieu	https://www.bistrotrichelieu.com/
Du côté de chez Fred	https://www.restaurant-ducotedechezfred-nogent.fr/
Bouillon Julien	https://www.bouillon-julien.com/menu
Restaurant Le 122	https://www.restaurant-le122.fr/