# Quand les saveurs racontent l'histoire de France

## Un voyage à travers cinq spécialités gastronomiques françaises











**Présenté par les élèves de cinquième année du Colegio San Antonio de Padua**

**Tarapoto, Pérou - 2026**

**Colegio San Antonio de Padua**

**Tarapoto. San Martin, Perú**

**Section de langues étrangères**

**Classe de 5e année B du primaire – Octobre 2026**

Au Concours Culturel-Éducatif Institution Louisette-Marie Arnaud 2026-2027

Sixième Édition au Pérou

Rédaction en langue française

# Quand les saveurs racontent l'histoire de France : Un voyage à travers cinq spécialités gastronomiques françaises

Sous la direction **d'Ánderli Pérez Estrella**, professeur de français

Rédaction présentée par :

**- César Adriano Coronel Vera**

**- Fiko André Delgado Pinedo**

**- Lucia Gabriela Herrera Oyarce**

**- Luis Jesús Salazar Gonzales**

**- Valeria Alexandra Villafuerte Cerón**

À Tarapoto – Pérou, le 30 octobre 2026

# SOMMAIRE

SOMMAIRE ..... 3
INTRODUCTION ..... 5
LA BAGUETTE ..... 6
Son historie ..... 6
Comment nous fabriquons une baguette ? ..... 6
Une spécialité de la vie quotidienne ..... 7
Une deuxième vie pour le pain ..... 7
La baguette comme œuvre d'art ..... 7
Mes impressions personnelles ..... 7
LA BOUILLABAISSE ..... 8
Son origine ..... 8
Les poissons et les autres ingrédients ..... 8
Comment nous la préparons ? ..... 8
La Charte de la bouillabaisse ..... 9
Un symbole de Marseille ..... 9
Mes impressions personnelles ..... 9
LE BŒUF BOURGUIGNON ..... 10
Qu'est-ce que c'est ? ..... 10
Son origine ..... 10
Son évolution ..... 10
Le saviez-vous ? ..... 11
Pourquoi est est-ce une œuvre d'art ? ..... 11
LA GALETTE DES ROIS ..... 12
Qu'est que la galette de rois ? ..... 12
Les ingrédients ..... 12
Son histoire ..... 12
Comment partage-t-on la galette ? ..... 12
Deux traditions françaises ..... 12
Le saviez-vous ? ..... 12
Pourquoi est-ce un art ? ..... 13
Mes impressions ..... 13

LE PARIS-BREST ..... 14
Qu’est-ce que le Paris-brest ? ..... 14
Son histoire ..... 14
La course Paris-Brest-Paris ..... 14
Les ingrédients ..... 14
La préparation ..... 14
Pourquoi est-il célèbre ?..... 14
Le saviez-vous ?..... 15
Pourquoi est-ce une œuvre d’art ? ..... 15
Mes impressions ..... 15
CONCLUSION..... 16
BIBLIOGRAPHIE ..... 17

# INTRODUCTION

La France est connue dans le monde pour sa culture, son histoire, ses coutumes et surtout, sa gastronomie. Dans chaque région française, il y a des recettes, des ingrédients, des traditions différentes. Il y a des spécialités simples et populaires. D'autres sont préparées pour une fête ou un moment particulier. Elles font partie de la vie quotidienne des Français et elles sont souvent partagées en famille ou entre amis.

Pour nous, la gastronomie n'est pas seulement la préparation des aliments. Une spécialité peut raconter l'histoire d'une ville, d'une région ou d'une communauté. Elle peut montrer la manière de vivre des personnes, les traditions et la relation avec les produits du territoire. Les recettes passent de génération à une autre génération et elles conservent une partie de la mémoire d'un pays, dans ce cas, de la mémoire de la France. Le repas français est reconnu comme une pratique sociale qui accompagne des moments importants de la vie et favorise le partage entre personnes (UNESCO, 2010)

La cuisine peut devenir une forme d'art. Les boulangers, les cuisiniers et les pâtissiers travaillent avec patience et créativité. Ils choisissent les ingrédients, les couleurs, les formes, les textures et les saveurs. Grâce au travail de toutes ces personnes, une préparation peut être belle, originale et riche en émotions.

Dans ce projet, nous présentons cinq spécialités gastronomiques françaises : la baguette, la bouillabaisse, le bœuf bourguignon, la galette des Rois et le Paris-Brest. Nous choisissons ces spécialités parce qu'elles représentent différents aspects de la France : le plain traditionnel, la cuisine régionale, le plat familial, la célébration et la pâtisserie.

A travers no recherches, nous voulons découvrir leur origine, leur histoire, leurs ingrédients et leur importance culturelle. Nous souhaitons aussi partager nos premières impressions et expliquer comment notre opinion change après avoir connue chaque spécialité.

Notre voyage gastronomique commence avec une question : comment les saveurs peuvent-elles devenir l'histoire de France et devenir une œuvre d'art ?

# LA BAGUETTE

La baguette est un pain traditionnel français, long, fin et croustillant à l'extérieur, mais moelleux à l'intérieur. Elle est l'une des spécialités les plus connues de la France. Elle est préparée principalement avec quatre ingrédients :de la farine de blé, de l'eau, du sel et de la levure. Elle ne contient pas d'œufs, de lait et de beurre. Cependant, chaque boulanger peut obtenir une baguette différente grâce à son travail, à son expérience et au temps de fermentation.

La baguette est un l'une des spécialités françaises les plus connues dans le monde. En France, elle accompagne différents moments de la journée. Au petit-déjeuner, nous pouvons manger de la baguette avec du beurre ou de la confiture. Au déjeuner et au dîner, elle accompagne les plats, le fromage ou la charcuterie. Elle peut être utilisée pour prépare des sandwichs, et en fait, nous pouvons le goûter chez nous, c'est facile à trouver.

## Son historie

L'origine exacte de la baguette est difficile à déterminer. Les pains longs existaient déjà en france avant que la baguette moderne devienne populaire. Selon l'historien Steven Kaplan, cité par (Lagarde, 2020), la baguette est un produit du XXe siècle et plus facile à faire que certain miches rustique.

Lagarde (2020) présente trois légendes célèbres sur son origine. Selon la première légende, les boulangers de Napoléon ont créé un pain long pour les soldats, ils devaient transporter ce pain plus facilement. Mais, il n'existe pas de preuve historique de cette histoire. La deuxième légende est liée à August Zang, un entrepreneur autrichien qui a ouvert une boulangerie viennoise à Paris au XIXe siècle. Il a participé à l'introduction de nouvelles techniques de boulangerie, mais cela ne signifie pas qu'il a inventé la baguette. La troisième légende raconte que la baguette a été créée pendant la construction du métro parisien. Les ouvriers utilisaient des couteaux pour couper les grandes miches de pain. Selon cette histoire, un pain long qui se rompait facilement avec les mains permettait d'éviter les couteaux et les disputes. Nous aimons cette version, parce qu'elle est intéressante, mais elle n'est pas confirmée.

En réalité, la baguette moderne est probablement le résultat d'une évolution progressive des techniques, des habitudes et du travail des boulangers français.




Dessins réalisés par Adriano Coronel

## Comment nous fabriquons une baguette ?

La fabrication d'une baguette demande de temps, de la précision et de la patience. D'abord, le boulanger, mélanger la farine, l'eau, le sel et la levure. Ensuite, il pétrit la pâte et la laisse fermenter. Puis, il divise la pâte et donne une forme longue pain. Il réalise des incisons sur la partie supérieure. Ces lignes permettent au pain de se développer dans le four et donnent à la baguette son apparence caractéristique. Enfin, la baguette est cuite jusqu'à obtenir une croûte dorée et croustillante. (UNESCO, 2010)

## Une spécialité de la vie quotidienne

La baguette est importante parce qu'elle fait partie de la vie quotidienne en France. Beaucoup de personnes vont régulièrement à la boulangerie pour acheter du pain frais. Cette habitude favorise les rencontres entre les personnes, les clients est les artisans.

Les boulangeries françaises produisent plus de six milliards de baguettes chaque année. Nous pouvons voir que la baguette a une place importante dans l'alimentation et dans la culture française.

## Une deuxième vie pour le pain

La baguette est meilleure quand elle est fraîche. Mais, quand elle devient dure, nous n'allons pas la jeter. Elle peut être transformée en croûtons, en tartines grillées ou en pain perdu.

Cette deuxième vie permet d'éviter le gaspillage alimentaire. Elle montre également qu'un aliment simple peut être utilisé de différentes manières.

## La baguette comme œuvre d'art

Pour nous, la baguette peut être considérée comme une œuvre d'art artisanale. Le boulanger transforme quatre ingrédients simples en un pain doré, croustillant et parfumé. Chaque baguette a une forme, une couleur, une mie et une texture légèrement différents.




Le saviez-vous ? En France, il existe des boulangeries où l'on prépare des baguettes fraîches plusieurs fois par jour !

Une autre curiosité, selon l'observatoire du Pain, on consomme 320 baguettes par seconde en France. C'est le pain le plus vendu.

## Mes impressions personnelles

Avant, je pensais que la baguette était un pain de mal odeur et de mal goût. Mais quand j'ai mangé de la baguette chez-moi, c'était délicieux. Je comprends que c'est un patrimoine culturel et pour moi, la baguette est une œuvre d'art parce qu'elle fait partie de la culture la culture française.

**Adriano Coronel**

# LA BOUILLABAISSE

La bouillabaisse est une spéciallité traditionnelle de Marseille, une ville située dans le sud de la France, en Provence, au bord de la mer Méditerranée. C'est un plat chaud préparé principalement avec plusieurs poissons, des pommes de terre, des tomates, de l'ail, de l'huile d'olive, du safran et différentes herbes.

La bouillabaisse possède les couleurs de la Méditerranée. Son bouillon est généralement jaune, orange ou rouge grâce au safran et aux tomates. Elle a une odeur marine et un goût riche et parfumé.

Ce n'est pas une simple soupe de poisson. C'est un plat complet avec un bouillon, des pommes de terre, des croûtons et une sauce appelée « rouille ».

## Son origine

La bouillabaisse était un plat simple préparé par les pêcheurs de Marseille. Après la pêche, ils vendaient les meilleurs poissons au marché. Lls utilisaint les petits poissons de roche, les poissons abimés ou les poissons difficiles à vendre pour préparer leur repas.

Les pêcheurs plaçaient les poissons dans un récipient avec de l'eau et d'autres ingrédients disponibles. Cette préparation permettait de ne pas gaspiller le produit. Avec le temps, ce plat populaire est devenu une spécialité importante de la cuisine marseillaise.

Aujourd'hui, la bouillabaisse est connue en France et dans différents pays ; ici, à Tarapoto, on la connaît grâce à notre professeur, et nous pensons que c'est délicieux, c'est pour ça que nous écrivons sur la bouillabaisse.

Le mot « bouillabaisse » vient du provençal, et c'est associé à deux actions : faire bouillir le bouillon et baisser le feu. Il existe une expression populaire que nous permet de comprendre son nom : « quand ça bout, on abaisse ». (Office de Tourisme de Marseille, s.d.)

## Les poissons et les autres ingrédients

Une bouillabaisse traditionnelle contient plusieurs variétés de poissons méditerranéens. Nous pouvons utiliser de la rascasse, du congre, de la vive, de la galinette ou du saint-pierre. Les principaux ingrédients sont : des poissons, des pommes de terre, des tomates, de l'ail, des oignons, de l'huile d'olive, du safran, du sel, du poivre et des herbes. La fraîcheur des poissons est très importante pour obtenir une bonne bouillabaisse. (Office de Tourisme de Marseille, s.d.)



## Comment nous la préparons ?

Le cuisinier nettoie et prépare les poissons. Ensuite, il fait cuire les tomates, l'ail, les oignons, l'huile d'olive et les herbes. Puis, il ajoute de l'eau, les poissons et les pommes de terre. Quand le bouillon commence à bouillir, il baisse le feu. Les poissons doivent cuire avec attention parce qu'ils sont fragiles.

Enfin, le cuisinier retire les poissons et prépare les plats pour le service. Cette recette demande de la patience, de l'organisation et une bonne connaissance des poissons.

## La Charte de la bouillabaisse

Il existe une « Charte de la bouillabaisse » créée par des restaurateurs marseillais. Cette charte présente les principaux ingrédients et la manière traditionnelle de servir le plat. Elle permet de protéger la recette et d'éviter que n'importe quelle soue de poisson soit présentée comme une véritable bouillabaisse. Selon cette charte, la préparation est généralement servie dans deux plats : un pour le poisson et un autre pour le bouillon.

La charte montre que la bouillabaisse n'est pas seulement une recette. Elle représente également un savoir-faire et une tradition de Marseille.

## Un symbole de Marseille

Pour nous, la bouillabaisse peut être considérée comme une œuvre d'art culinaire. Ses couleurs rappellent le soleil et la mer Méditerranée. Le jaune du safran, le rouge des tomates et les différentes couleurs des poissons rendent sa présentation belle et appétissante.

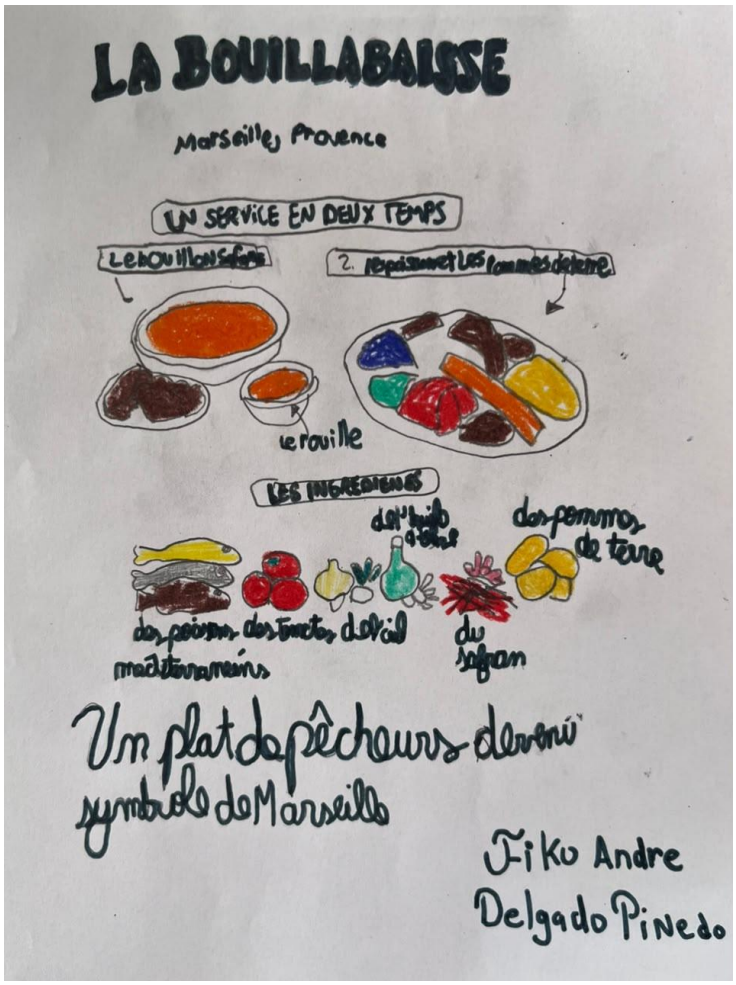
Le cuisinier doit choisir des poissons très frais, préparer correctement le bouillon et contrôler la cuisson. Il doit aussi présenter séparément le bouillon, les poissons, les croûtons et la r ouille. Ce plat réunit donc les couleurs, les parfums, les saveurs et le savoir-faire. Une ancienne recette de pêcheurs devient une expérience gastronomique et culturelle.

## Mes impressions personnelles

Avant cette recherche, je pensais que la bouillabaisse était seulement une soupe de poisson. Au Pérou, il existe un plat pareil, le « chupe de camarones », fait de crevette et c'est un plat reconnu mondialement. Les deux plats semblent bons et délicieux.

Pendant la recherche, j'ai découvert qu'elle contient plusieurs poissons et qu'elle est servie en deux temps. J'aime beaucoup l'histoire de son nom et la présentation séparée du bouillon et des poissons. Je n'ai pas encore goûté la bouillabaisse. Cependant, j'aimerais la goûter parce que je veux découvrir ses saveurs marines.

Après cette recherche, mon opinion a changé. Maintenant, je comprends que la bouillabaisse n'est pas seulement un plat : elle raconte l'histoire des pêcheurs, de la mer et de la ville de Marseille.




Dessin réalisé par **Fiko Delgado**

# LE BŒUF BOURGUIGNON

## Qu’est-ce que c’est ?

Le bœuf bourguignon est un plat traditionnel français. C’est un ragoût préparé avec de la viande de bœuf, du vin rouge et des légumes.

Les ingrédients principaux sont le bœuf, les carottes, les oignons et l’ail. On peut aussi ajouter des champignons, des herbes et des petits morceaux de lard. Tous les ingrédients cuisent lentement dans une grande casserole.

Le plat a une couleur marron foncé. Sa sauce est épaisse et brillante. La viande est très tendre parce qu´elle cuit pendant plusieurs heures. Les carottes sont douces et les champignons donnent une autre texture au plat.

Le bœuf bourguignon a un goût salé et intense. Le vin rouge donne un parfum spécial à la sauce. Après une longue cuisson, les saveurs de la viande, des légumes et des herbes se mélangent.

Il est généralement servi chaud. On peut le manger avec des pommes de terre, des pâtes, du riz ou du pain.

## Son origine

Le bœuf bourguignon vient de Bourgogne, une région située dans l´est de la France. Cette région est très connue pour ses vins et son élevage de bœufs.

A l’origine, c´était un plat simple préparé par les familles de la campagne. Autrefois, certaines parties de la viande étaient assez dures. Pour rendre la viande plus tendre, les familles la faisaient cuire pendant plusieurs heures dans du vin rouge.

Elles ajoutaient aussi les légumes disponibles à la maison. C´était une bonne manière d´utiliser les ingrédients sans les gaspiller. Chaque famille pouvait préparer le plat d´une manière un peu différente.

Le bœuf bourguignon n´était donc pas un plat luxueux. C´était un repas familial, chaud et consistant. Il était parfait pour partager pendant les journées froides. (Cloake, 2023)



## Son évolution

Avec le temps, la recette a évolué. Les cuisiniers ont ajouté des champignons, des herbes et d´autres ingrédients. Le plat est ensuite apparu dans les restaurants et dans les livres de cuisine.

Aujourd´hui, le bœuf bourguignon est connu dans plusieurs pays. Il représente la cuisine traditionnelle française et la région de Bourgogne.

Ce plat montre que des ingrédients simples peuvent devenir un repas délicieux quand ils sont préparés avec du temps, de la patience et beaucoup d'attention.

## Le saviez-vous ?

Julia Child a contribué à populariser le bœuf bourguignon aux Etats-Unis. En 1961, elle a publié la recette avec Simone Beck et Louisette Bertholle dans le livre Mastering the Art of French Cooking.

Elle a préparé le bœuf bourguignon dans le premier épisode de son émission The French Chef, diffusé en 1963. Grâce à ses livres et à la télévision, de nombreux Américains ont découvert la cuisine française. (National Museum of American History, 2009)

## Pourquoi est est-ce une œuvre d'art ?

Pour moi, le bœuf bourguignon est une œuvre d'art parce que la cuisson transforme les ingrédients. La viande dure devient tendre, les légumes deviennent doux et le vin devient une sauce épaisse et parfumée. Ce plat ne ressemble pas à une peinture très colorée, mais il représente un autre type d'art. Il faut choisir de bons ingrédients, contrôler la cuisson et attendre avec patience.

Le bœuf bourguignon montre que la beauté d'un plat ne vient pas seulement de ses couleurs. Elle peut venir de son parfum, de sa texture, de son histoire et du travail nécessaire pour le préparer.

Mes impressions

Avant de connaître ce plat, je pensais que c'était seulement de la viande avec une sauce sombre. La présentation ne me semblait pas très colorée.

Après avoir découvert son histoire, mon opinion a changé. Je trouve intéressant qu'un ancien repas de campagne soit aujourd'hui une spécialité française connue dans le monde.

Je n'ai pas encore goûté le bœuf bourguignon, mais il semble chaud, tendre et savoureux. J'aimerais le goûter avec des pommes de terre ou du pain.

Je voudrais participer à sa préparation, mais avec l'aide d'un adulte. La recette demande beaucoup de temps et il faut utiliser un couteau, une casserole chaude et du vin.



Dessin réalisé par **Lucia Herrera**

# LA GALETTE DES ROIS

## Qu’est que la galette de rois ?

La galette de rois est un dessert traditionnel français. Elle est ronde et dorée. En France, les familles la mangent au mois de janvier, surtout pour l’Épiphanie, le 6 janvier.

L’Epiphanie est une fête chrétienne. Elle rappelle la visite des Rois mages à l’enfant Jésus. Aujourd’hui, la galette est aussi un moment de partage en famille ou amis.

## Les ingrédients

Dans le nord de la France, la galette des rois est génialement préparée avec deux pâtes feuilletées. À l´intérieur, il y a souvent de la frangipane. C’est une crème sucrée base d’amandes.

Les principaux ingrédients sont : de la pâte feuilletée, des amandes, du sucre, du beurre, des œufs et une fève.

La galette est croustillante à l’extérieur et moelles à l’intérieur. Sa couleur est dorée. Sur la pâte, le pâtissier dessiné souvent de belles lignes avec un couteau.

## Son histoire

La tradition de la galette de rois est très ancienne. Selon le ministère français de l’Agriculture, elle est liée aux Saturnales, des fêtes de l’époque romaine.

Pendant ces fêtes, les Romains utilisaient une fève pour choisir un « roi d’un jour ». Plus tard, cette tradition a été associée è l’Epiphanie et aux Rois mages. (Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, 2024)

Autrefois, la fève était un véritable haricot. Plus tard, elle a été remplacée par une petite figurine en porcelaine. Aujourd’hui, les fèves peuvent représenter des personnages, des animaux ou des objets. (Vitaux, 2008)

## Comment partage-t-on la galette ?

La galette cache une petite fève. Avant de servir le dessert, le plus jeune enfant de la famille se place sous la table. Il dit le nom de la personne qui doit recevoir chaque part.

Ainsi, personne ne sait où se trouve la fève. La personée qui la devient le roi ou la reine de la journée. Elle met une couronne en papier sur sa tête. C’est un moment amusant poules enfants et les adultes

## Deux traditions françaises

Il existe deux préparations principales en France. Dans le nord, on mange surtout la galette de rois. Elle est ronde, faite avec de la pâte feuilletée et souvent remplie de frangipane.

Dans le sud, particulièrement en Provence, on prépare le gâteau des rois. C’est une brioche en forme de couronne. Elle est parfumée à la fleur d’oranger et décorée avec des fruits confits.

Les deux préparations contiennent une fève et sont accompagnées d’une couronne. (Office de Tourisme de Marseille, s.d.)

## Le saviez-vous ?

À l’Elysée, la résidence du présidente la République française, la galette ne contient pas de fève. En effet, dans une république, il ne doit pas y avoir de roi !

## Pourquoi est-ce un art ?

La galette des rois est un art parce que le pâtissier transformer des ingrédients simples en un dessert doré et élégant. Il dessine des formes sur la pâte et préparé soigneusement la frangipane. La galette est belle pour les yeux, mais elle cache aussi une surprise : la fève.

Elle réunit la pâtisserie, l'historie et une tradition familiale. Chaque galette recontre une petite partie de l'histoire de France.

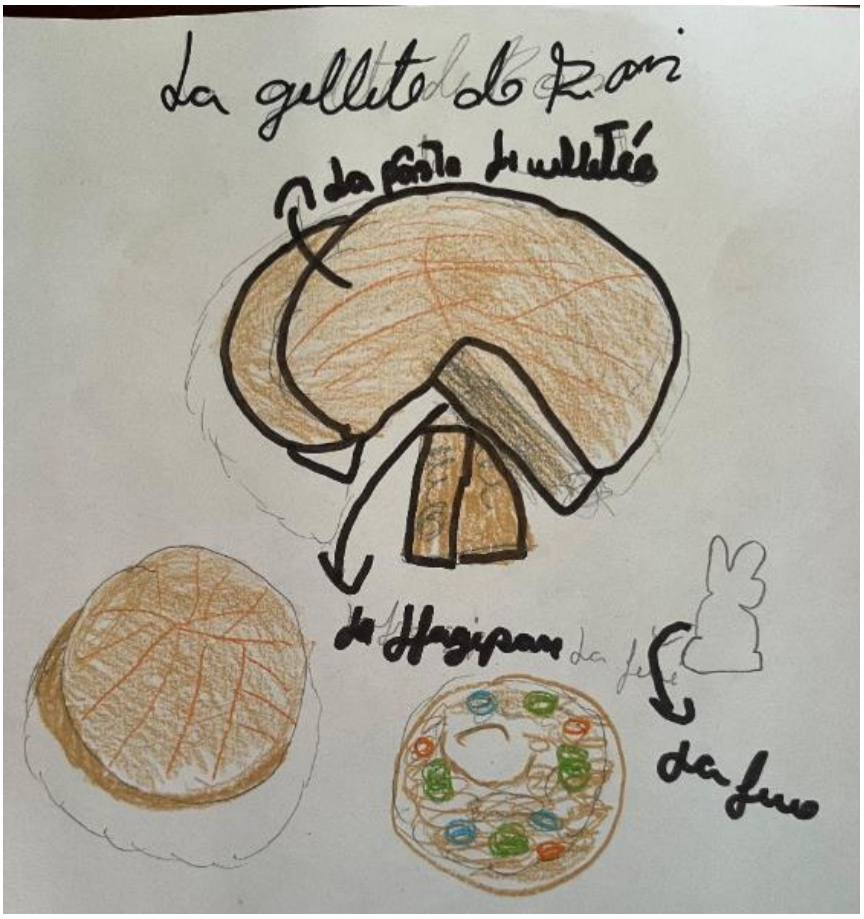
## Mes impressions

Je n'ai pas encore gouté la galette des rois elle me semble très bonne. Sa couleur dorée et sa forme ronde me donnent envie de la goûter. Je pense que la frangipane peut être douce et délicieuse.

J'aimeras aussi goûter le gâteau des rois du sud de la France. J'aime ses fruits confits, ses belles couleurs et la petite cachée à l'intérieur.

Je voudrais essayer de préparer une galette des rois. Je dois d'abord trouver les ingrédients nécessaires et demander l'aide d'un adulte. La première galette ne sera peut-être pas parfaite, mais la préparation peut être amusante.

Dans ma famille, au Pérou, nous n'avons pas cette tradition. C'est dommage, car j'aime l'idée de partager un dessert et de chercher la fève. J'aimerais commencer cette tradition avec ma famille.




Dessin réalisé par **Luis Salazar**

# LE PARIS-BREST

## Qu’est-ce que le Paris-brest ?

Le Paris-Brest est une pâtisserie radiationnelle française. Il a une forme ronde avec un trou au Centre. Cette forme nous rappelle une roue de bicyclette.

Le Paris-Brest est préparé avec de la pâte à choux, de la crème pralinée, des amandes effilées et une peu de sucre glace. Il est croustillant à l’extérieur et crémeux à l’intérieur.

Le Paris-Brest porte le nom de deux villes françaises : Paris et Brest.

## Son histoire

Le paris brest a été créé en 1910 par Louis Durand, un pâtissier de Maisons Laffitte, près de Paris.

Louis Durand est inspiré de la course cycliste París. Il a donné sa pâtisserie la forme d’une roue de bicyclette pour rendre hommage aux cyclistes.

La pâtisserie de la famille Durand existe encore aujourd'hui à Maisons Laffitte. La familr continue à préparer le Paris Brest et conserve le secret de sa recette originale.

## La course Paris-Brest-Paris

La première course Paris-Brest-Paris a eu lieu en 1891. Elle a été créée à l’initiative du journaliste Pierre Giffard.

Les cyclistes partaient de París allaient jusquâ brest, puis revenaient à Paris. Le parcours faisait environ 1200 kilomètres. C’était une course très longue et difficile.

Aujourd’hui, Paris-Brest-Paris existe toujours, mais c’est principalement une randonnée cycliste de longue distance. Des cyclistes de nombre pays y participen.

Cette course représente le courage, l’effort et l’aventure. (Paris-Brest, s.d.)

## Les ingrédients

Pour préparer un Paris Brest, on utilisen principalement :de la farine :de la crème pralinée : des amandes effilées et du sucre.



## La préparation

Premièrement, le pâtissier préparer la pâte à choux. Il forme un grand cercle, Comme une roue de byciclette. E suite, il ajoute les amandes effilées sur la pâte. Il fait cuire la couronne au four. Après la cuisson, il coupe la couronne en deux. Il met la crème pralinèe à l’interieur avec une pouch à douille. E fin, il ferme le gâteau et ajoute un peu de Sucre Glace. La prèparation demande du temps, de la précision et beaucoup de soin.

## Pourquoi est-il célèbre ?

Le Paris-Brest est devenu un classique de la pâtisserie française. Sa forme estoriginale et son histoirie est liée au cycliste.

Il réunit deux éléments importants de la culture française :la pâtisserie et le sport.

Nous trouvons de grands Paris-Brest à partager, mais aussi de petites versions individuelles Aujourd'hui, certain pâtissier créé t des versions moderns avec différéntes formes et textures.

## Le saviez-vous ?

Le Paris-Brest a plus d'un siècle d'histoire ! So nom s'ecrit ave un trait d'union : Paris-Brest. La forme ronde n'est pas seulement décorative. Elle représente véritablement une roue de bicyclette.

## Pourquoi est-ce une œuvre d'art ?

Le Paris-Brest est une œuvre d'art Parc qué le pâtissier transforme des ingrédients simples en une création élégante. La pâte forme une belle couronne dorée. La crème pralinée est placée avec précision. Les amandes et le Sucre Glace décorent le dessus. Sa forme raconter aussi une histoirie : celle d'une grande course cycliste française. Le Paris-Brest unitdonc la beauté, le goüt, l'histoire et le sport.

## Mes impressions

Je n'ai pas encore goüte le Paris-brest, mais il me semble très bon. Sa couleur dorée et sa crème pralinée me donne envie de le découvrir. Je n'ai pas encore vu cette pâtisserie à Tarapoto. Si je vais en France un jour, je voundrais la goüter dans une pâtisserie française.

J'aimerais aussi essayer de préparer un Paris-Brest. Cependant, la recette semble un peu difficile. J'aurais besoin d l'aide d'un adulte pour acheter les ingrédients, utilisen le four et préparer la crème.

J'aime beaucoup sa présentation. Je trouve sa forme originale, Jolie et élégante. Jaime aussi la relation entre la gâteu et la roue de bicyclette. Pour moi, le Paris-brest montre que la cuisine peut raconter une histoirie. Cette pâtisserie représente la créativité, le travail et l'imagination.




Dessin réalisé par **Valeria Villafuerte**

# CONCLUSION

Pour conclure, ce travail nous a permis de découvrir cinq spécialités françaises : la baguette, la bouillabaisse, le bœuf bourguignon, la galette des rois et le Paris-Brest. Chaque spécialité est différente, mais chacune raconte une partie de l'histoire et de la culture de la France.

La baguette représente la vie quotidienne des Français. Le bœuf bourguignon montre la cuisine traditionnelle de Bourgogne. La bouillabaisse nous fait découvrir Marseille et la vie des pêcheurs. La galette des rois représente une fête et un moment de partage. Enfin, le Paris-Brest unit la pâtisserie et l'histoire d'une célèbre course cycliste.

Grâce à ces spécialités, nous avons compris que la cuisine peut être une forme d'art. Les cuisiniers utilisent les couleurs, les formes, les parfums, les saveurs et les textures. Avec des ingrédients simples, ils peuvent préparer une création belle et délicieuse.

Avant ce projet, nous ne connaissions pas bien l'histoire de ces spécialités. Maintenant, nous comprenons mieux leur importance en France. Nous avons appris de nouveaux mots en français et nous avons partagé nos opinions.

Nous avons fait des recherches et nous avons travaillé ensemble. Cette expérience nous donne envie de découvrir et de goûter d'autres spécialités françaises.

Pour nous, la gastronomie raconte l'histoire d'un pays. Quand les saveurs, la culture et la créativité se rencontrent, la cuisine devient une véritable œuvre d'art.

# BIBLIOGRAPHIE


Cloake, F. (2023, Avril 28). *National Geographic*. https://www.nationalgeographic.com/travel/article/story-behind-classic-french-dish-boeuf-bourguignon?utm_source=chatgpt.com

Lagarde, Y. (2020, avril 10). *Radio France*. https://www.radiofrance.fr/franceculture/a-l-origine-de-la-baguette-de-pain-4966171

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. (2024, Janvier 05). https://agriculture.gouv.fr/apres-les-fetes-place-la-galette

National Museum of American History. (2009, Novembre 02). *National Museum of American History - Smithsonian*. https://americanhistory.si.edu/explore/stories/recipe-week-julia-childs-boeuf-bourguignon?utm_source=chatgpt.com

Office de Tourisme de Marseille. (s.d.). https://www.marseille-tourisme.com/vivez-marseille-blog/le-blog-marseille-a-la-carte/lepiphanie-en-provence/

Office de Tourisme de Marseille. (s.d.). *Marseille Tourisme*. Office de Tourisme de Marseille: https://www.marseille-tourisme.com/decouvrez-marseille/gastronomie/specialitees-culinaires-marseillaises/la-bouillabaisse/

Paris-Brest. (s.d.). *Paris-Brest*. https://www.paris-brest.fr/notre-histoire/

UNESCO. (2010). *UNESCO*. UNESCO: https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437

Vitaux, J. (2008, Décembre 22). *Les podcast de l'Institut de France*. Les podcast de l'Institut de France: https://podcasts.institutdefrance.fr/emissions/les-chroniques/histoire-et-gastronomie/le-gateau-ou-la-galette-des-rois