COLEGIO CAMPESTRE: GRAN PADRE SAN AGUSTIN



ALUMNOS INTEGRANTES:

Francesco Julian Salas Covinos… francesco.salas@gmail.com

Esperanza Belén Pinto Condori.. esperanzapintocondori@gmail.com

Joel Miguel Coari Belizario joel.coaribelizario@gmail.com

PROFESOR : Philippe Denegri denegriphilippe@gmail.com

Número de teléfono Celular.. .993106653

2026

Le Repas Gastronomique des Français, dans le paysage culturel : un symbole et un référent historique

De tous les apports de la France à la culture, celui qui a exercé la plus grande répercussion et laissé l'empreinte la plus profonde sur le patrimoine culturel — bien que certains s'en défendent aujourd'hui —, pour avoir su mûrir à petit feu jusqu'à imprégner chaque sphère de la communauté internationale, demeure sans nul doute l'art de partager le repas, mais à la française[1] La systématisation de cette gastronomie et la professionnalisation de ses maîtres queux au fil de l'histoire ont permis d'offrir une œuvre qui éveille l'appétit, renouvelle le palais et ménage au corps un cheminement apaisé. Sa codification, fixée il y a plusieurs siècles, et ses protocoles établis ont métamorphosé le repas en une cérémonie de lumière partagée et de plénitude familiale, célébrant la convivialité, honorant l'art de la table et sublimant la joie de vivre. Dès lors, le Repas gastronomique des Français ne saurait se résumer à une simple subsistance : il s'impose comme une expérience source d'un authentique bien-être, offrant un horizon à notre existence en laissant le souvenir durable d'une satisfaction exempte d'artifice ou de prétention. Ce voyage nourrit le cœur, donne une empreinte et une tonalité à notre parcours personnel, éveille le désir d'embrasser chaque instant et élève la convivialité au rang de source de félicité et de sens.

C'est pourquoi elle incarne le symbole de la subtilité, le reflet de la distinction et l'instrument de l'élégance, au point de s'inscrire dans la littérature mondiale comme le témoin privilégié de cette communion. La table familiale demeure, quant à elle, un refuge où le temps se suspend, transmettant la tendresse, affermissant la fraternité et saisissant l'essence même de la joie de vivre. Elle constitue un rempart de la patrie comme de la dignité humaine, un havre façonné par le transfert de la structure et des éléments de la liturgie — rappelant ainsi au monde entier la tradition française historiquement catholique, comme le mettent en lumière les travaux du chercheur Patrick Rambourg. Elle nous lègue ainsi un héritage spirituel, fait de symboles identitaires et constitutif d'un patrimoine culturel — selon la formule de Julia Csergo — qu'il nous incombe de préserver et de faire faire épanouir en nous.

Compte tenu de la pertinence de ce sujet et de la nouveauté de cette recherche, nous nous attacherons à mettre en lumière les principaux apports et innovations des maîtres de cuisine en France, et ce, dès l'émergence de cette tradition — une audace de jeunesse au risque d'omettre des données fondamentales. En effet, la cuisine française est considérée comme un art depuis plusieurs siècles ; dès le Moyen Âge, les premiers recueils de recettes de la haute cuisine ont vu

[1] Afin d'expliciter la notion de « manger à la française », il convient au préalable de rappeler que la gastronomie française est aujourd'hui désignée sous l'appellation du « Repas gastronomique des Français ». Il importe également de souligner que ce dernier s'articule autour de « composantes » fondamentales regroupant la sélection rigoureuse des produits, la maîtrise technique, le maridaje (l'accord mets-vins), les arts de la table ainsi que l'art de converser et de partager, destinés à faire l'expérience de la joie de vivre. Ainsi, aborder la manière de manger à la française ne saurait se réduire à la seule explication d'une recette : une multitude d'autres dimensions la façonnent, démontrant qu'il ne s'agit pas d'une simple dégustation culinaire. En outre, la description de la structure du Repas gastronomique des Français repose sur le concept de « protocole séquentiel normé ». C'est précisément ce protocole, abondamment employé par les restaurateurs à travers le monde, qui permet de déceler la présence de cette tradition à toute table internationale. On l'identifie à travers ses paramètres socio-structurels et ses phases organoleptiques, dont l'ordonnancement immuable comprend : l'apéritif, l'entrée, le plat principal, le fromage, le dessert, le digestif et le café. Cette essence technique exige par ailleurs la convergence de processus clés : le choix rigoureux des ingrédients, l'accord mets et vins, les arts de la table et la convivialité. Bien que cette structure ait été adoptée, répliquée, transplantée et transmise sur le continent américain, son origine y est aujourd'hui souvent méconnue.

le jour, et tout au long de son histoire, elle continuera de nous surprendre par l'entremise de philosophes et de critiques[2] . À travers des publications consacrées au goût, à la physiologie, aux arts de la table ainsi qu'à leur lien étroit avec la *joie de vivre*, ces écrits ont démontré que le Repas gastronomique s'est non seulement structuré sur le long terme, mais qu'il a également façonné l'évolution de la cuisine internationale depuis plusieurs siècles, comme le souligne Jean-Louis Flandrin. Dès lors, nous préconisons une remontée aux sources depuis l'apparition des premiers écrits du Moyen Âge — conformément aux travaux de Patrick Rambourg, de Bruno Laurioux et d'autres chercheurs —, lesquels ont documenté la manière dont le calendrier liturgique catholique (Noël, Pâques, la Toussaint…) a donné naissance et forme au répertoire culinaire traditionnel français. Ce parcours traverse l'Époque moderne (Florent Quellier) jusqu'à la période contemporaine (Pascal Ory), car c'est dès le XVII[e] siècle que les sphères intellectuelles de l'époque ont élevé la cuisine française au rang d'art. Cette dimension s'est ensuite consolidée au fil des siècles, portée par des ouvrages fondateurs tels que *L'Art de la cuisine française au XIX[e] siècle* de Marie-Antoine Carême, qui en a théorisé l'esthétique, ou la *Physiologie du goût* de Jean Anthelme Brillat-Savarin, qui en a posé les jalons conceptuels, jusqu'à nos jours. Cette pratique sociale codifiée a ainsi cessé d'être un simple acte de subsistance pour s'ériger en un art total et multisensoriel.

Este desfile de valores culturales que se articulan alrededor de la mesa (La Convivialidad, *Le Bon Goût*), El Respeto por la Tradición y el *Terroir,* La Ritualidad y el Protocolo, La Transmisión del Conocimiento) son testigos de la sistematización y etiqueta del gusto que sostiene a la historia de la gastronomía de la Francia para el mundo. Esta ceremonia del comer a la francesa logró entonces transformar la convivencia humana en un manantial de plenitud y sentido.

Néanmoins, toute cette appréciation de valeurs, de saveurs et de traditions ne saurait advenir sans la figure du gastronome qui, au fil de ses chroniques journalistiques consacrées à la vie des bistrots, des brasseries et des restaurants, éleva le regard quotidien porté sur le repas au rang d'exercice littéraire et d'art analytique, fondant ainsi un genre littéraire inédit : la chronique gastronomique. Par la suite, l'émergence de la critique gastronomique — ou critique culinaire — dans les journaux et les revues spécialisées posa les jalons de l'étalon international de l'excellence gastronomique. Des années plus tard, ces gastronomes devinrent les moteurs conceptuels et les évaluateurs qui permirent d'édifier, avec le concours des frères Michelin, le célèbre *Guide Michelin*, lequel attribue aujourd'hui encore aux établissements répondant à ses exigences la distinction la plus convoitée du monde culinaire : les étoiles Michelin.

Et dans ce cheminement à travers la littérature gastronomique[3]. En langue française ou à travers les « lettres du palais » (selon la formule de notre professeur Philippe) — c'est-à-dire la gastrographie —, nous croisons les figures de Grimod de La Reynière, Brillat-Savarin ou encore Curnonsky. Nous nous abstiendrons toutefois de recourir au moindre texte de critique

---

[2] C'est Grimod de La Reynière qui fit paraître, entre 1803 et 1812, l'*Almanach des Gourmands*, considéré comme le tout premier périodique de critique gastronomique de l'histoire. Il donna ainsi naissance à la figure du *gastronome* qui, au fil de ses chroniques journalistiques, éleva le regard quotidien porté sur la table parisienne au rang d'exercice littéraire, à l'image du *flâneur* observant l'architecture au détour des rues. Dès lors, nourri par les réflexions et les enseignements de notre professeur Philippe, nous affirmons que si le *flâneur* procède de la poésie du récit urbain, le *gastronome*, quant à lui, est le fruit de la presse gastronomique et de l'essai de mœurs. Tous deux sont nés au même endroit et au même instant — dans le Paris du XIX[e] siècle —, maniant la plume pour ériger la routine du quotidien, qu'il s'agisse de déambuler ou de se nourrir, au rang d'art analytique.

[3] Il existe peu d'ouvrages en langue espagnole consacrés à ce corpus littéraire. La majeure partie d'entre eux adoptent une posture de défense idéologique de l'histoire, s'éloignant ainsi des faits : ils dénaturent la tradition française, la ridiculisent et en amoindrissent la portée à des fins exclusives de revendication politique latino-américaine, façonnée par le contexte actuel et les théories de la décolonialité. Dès lors, il s'avère impossible d'approcher la vérité historique et de conduire des recherches à partir de sources aussi partiales. Comme le préconise le professeur Philippe, il est préférable de consulter directement les sources dans leur langue d'origine — une tâche exigeante, certes, mais indispensable pour les passionnés de lecture et les défenseurs d'une démarche rigoureuse.

gastronomique rédigé en espagnol. En effet, ces écrits ne se contentent pas de dénigrer et de réduire ce qui vient de l'extérieur — témoignant d'une hypocrisie structurelle —, mais ils infériorisent l'étranger afin de justifier le pillage et l'appropriation culturelle. Dans ces pages, certains critiques (à l'instar de Mirko Lauer) minimisent tout apport extérieur tout en s'appropriant ses techniques et son prestige : ainsi, sur la scène publique, ils s'érigent en idéologues prônant le rejet de l'étranger, tandis que dans la sphère privée, ils en tirent profit et inaugurent leurs nouveaux « restOrantes » — et non « restaurants ». Enfin, pour appréhender véritablement les mœurs françaises, la démarche la plus rigoureuse consiste à remonter à leurs sources premières.

Il convient également de souligner la présence, au sein du paysage littéraire, d'écrivains tels que Marcel Pagnol, Marcel Proust, Sidonie-Gabrielle Colette, Charles Baudelaire, Marcel Rouff, Guy de Maupassant, Honoré de Balzac, Alexandre Dumas ou encore Émile Zola[4]. (éblouissant le lecteur par sa « symphonie des fromages »), pour n'en citer que quelques-uns parmi tant d'autres qui décrivent le rôle fondamental de la table dans la culture française. Cette influence s'étend d'ailleurs bien au-delà de la France pour irriguer d'autres littératures, à l'instar de la littérature hispano-américaine, où des auteurs tels que José María Eguren ou Pablo Neruda reflètent cet art de vivre à la française à travers le Repas gastronomique.

Ce sont d'ailleurs leurs salles à manger et leurs tables qui ont donné naissance à ces images devenues poésie — celles qui rappellent le Paris des cartes postales, le Paris de ces photographies hors du temps, ce Paris que nous évoquions dès l'enfance. Elles se traduisent par des scènes dont les artistes nous ont permis de revivre ces histoires nouées autour d'une table, touchant le fond de notre cœur à travers la gastronomie française. C'est ainsi que s'illustrent des œuvres telles que *Un dimanche à la campagne*, *La Passion de Dodin Bouffant*, *La Gloire de mon père*, *Le Château de ma mère*, *Cuisine et Dépendances*, *Ce qui nous lie* ou *Les Enfants du Marais* — parmi tant d'autres qu'il serait impossible d'énumérer. En elles demeure vivant le Paris de ses maîtres de la scène, le Paris de la Libération, le Paris de nos promesses de vivre ensemble.

C'est ainsi la France des chefs, forte de son histoire comme de ses multiples dimensions, qui incarne et préserve la tradition et la culture du Repas gastronomique des Français. Elle délaisse la simple subsistance pour s'élever au rang d'expérience source d'un authentique bien-être, qui célèbre notre communion, honore les arts de la table et sublime la joie de vivre. Autrement dit, il s'agit de comprendre qui a su porter et transmettre ce savoir à travers les siècles afin de sauvegarder cette tradition et d'en célébrer l'art de vivre — sujet que nous nous attacherons à développer. Telle est la France que nous souhaitons donner à voir, interpréter et mettre en lumière au croisement de la littérature, de l'histoire et de la tradition.

La découverte de cet héritage nous permettra de saisir tout le sens du Repas gastronomique français et de sa tradition. Car il ne s'agissait pas seulement d'élaborer de nouveaux mets ou des sauces surprenantes, mais d'introduire les arts de la table et la joie de vivre au cœur même du développement culturel, érigeant ainsi la gastronomie en un véritable art de vivre. Après plusieurs siècles d'innovations techniques et de fondements novateurs qui ont façonné le Repas gastronomique des Français, il devient aujourd'hui possible de mettre en lumière celles et ceux qui ont rendu possible la préservation de ce savoir et de ce patrimoine culturel — un acte d'amour d'une valeur inestimable. C'est avec un vif intérêt que nous souhaitons sonder l'histoire pour mener cette réflexion, partager nos découvertes et exprimer l'engagement profond qui anime notre démarche.

---

[4] Zola suscite l'étonnement en ce sens que, lorsqu'on parcourt les pages du *Ventre de Paris* pour y contempler la représentation de l'architecture ou de la nourriture, l'auteur se détache de la verve acerbe et de la critique politique qui imprègnent habituellement ses thèmes. Il donne alors à voir, sous la forme d'une prose poétique, la fascination qu'il éprouvait pour la gastronomie et le patrimoine architectural français. Dans cet extrait, il fait ainsi défiler une profusion de fromages traditionnels : le brie, le camembert, le livarot, le roquefort ou encore le pont-l'évêque

Dès lors, qui a pu garantir la transmission de ce patrimoine culturel, se faire le témoin historique et le passeur de cet art de vivre à la française, jusqu'à élever cette pratique sociale au rang de patrimoine mondial, symbole et référence ultime de la tradition gastronomique ?

De l'ensemble de ses maîtres queux mémorables, de ses écoles de gastronomie, tout comme de ses restaurants historiques (à l'instar de *La Tour d'Argent*), de ses brasseries emblématiques, de ses bistrots gravés dans les mémoires ou de ses cafés évocateurs — lesquels ont formalisé à travers leurs écrits une véritable pédagogie culturelle, sous le regard critique des érudits et des historiens du goût —, nous soutenons que le véritable garant de la pérennité de ce patrimoine autour du Repas des Français demeure, de manière saisissante, la transmission au sein de la sphère familiale et du foyer. En effet, à la différence des traités ou des institutions académiques, la famille a instillé cette culture par l'affection, l'expérience éprouvée et la répétition du quotidien, car c'est au cœur du foyer que la tradition s'hérite et s'incarne dans la pulsation silencieuse des jours. Par ses gestes et ses usages, la famille a assuré et préservé l'apprentissage pratique des saveurs, la transmission de techniques séculaires, la mémoire affective ainsi que les correspondances intimes liées à la célébration de notre convivialité et au sens même de son existence. C'est afin de percer ce mystère que nous avons exploré, dans leur langue d'origine, livres de recettes, ouvrages historiques et littéraires, œuvres cinématographiques, archives photographiques et mémoires vives.

Nous pourrions dès lors entreprendre de caractériser le rôle fondamental de la famille dans l'édification du Repas gastronomique, ainsi que sa contribution à l'humanité.

À la différence de l'institution scolaire, dont l'apprentissage demeure théorique et abstrait, la famille transmet un savoir pratique, existentiel et sensible. Étrangère à toute logique d'évaluation, elle privilégie le sentiment d'appartenance, l'affection et l'affirmation identitaire ; exempte d'examens, elle procède par l'exemple et la vie commune, exigeant moins des compétences techniques que des valeurs, des habitudes et des égards — en somme, une culture. Et tandis que les critiques, les institutions d'excellence ou les théoriciens du goût enseignent ce qu'il faut savoir et faire, la famille française, elle, transmet l'art d'être. Loin de dispenser la culture comme un simple savoir académique, elle la révèle comme une manière d'habiter notre monde commun. C'est pourquoi la famille constitue, au sein de la culture française, ce foyer où la tradition s'incarne dans l'expérience quotidienne. Dès lors, parce que la famille traverse sa littérature, nous devenons en mesure de saisir la portée de ses gastronomes dont les chroniques ont immortalisé une époque intemporelle — qui fait écho à la nôtre —, mais aussi de comprendre la démarche de ces cinéastes qui ont mis au jour la nostalgie d'un temps où l'assemblée réunie autour d'une table scellait le bonheur. C'est à cette lumière que s'éclairent ces chansons anciennes, que se dévoilent ces toiles d'autrefois, et que résonne l'écho de cette vieille cloche nous murmurant la promesse d'un dimanche festif et éternel…

Au terme de cette réflexion, il s'est dégagé que le Repas gastronomique des Français trouve ses fondements historiques dans le christianisme. Le texte biblique lui-même témoigne de ce que l'acte de partager un repas constitue une cérémonie de lumière commune. Érigée dès le Moyen Âge, cette tradition au sein de la France catholique rassemble autour de la table familiale pour favoriser et célébrer la convivialité humaine — une communion mémorable et féconde. Inscrite à jamais dans l'esprit collectif, cette coutume porte en elle des valeurs, des principes et un amour fondamental de la vie ; des instants inoubliables qui façonnent l'existence et dont l'empreinte s'étend, au-delà de l'Hexagone, jusqu'à l'Amérique latine.

Cette recherche s'ouvrira sur l'analyse des orientations posées par l'UNESCO relatives aux pratiques sociales, rituels et événements festifs. Nous examinerons ensuite la notion de patrimoine culturel immatériel à la lumière des travaux de l'académie française consacrés à la transmission de cette tradition. Il s'agira alors de mener une archéologie scolaire de la formation et du développement de la cuisine française jusqu'à son érection au rang d'art, à travers le contexte historique de l'évolution des espaces dédiés au repas. Dans un deuxième temps, nous

observerons la représentation du Repas gastronomique des Français et des arts de la table dans la littérature et le cinéma, avant d'en étudier la résurgence au sein des lettres latino-américaines. Nous analyserons également la symbolique du « plat de résistance » et le rôle du foyer clandestin durant les années d'Occupation. Enfin, nous exposerons les éléments de réponse qu'exige notre problématique de recherche : comprendre comment la famille française a pu garantir la transmission de ce patrimoine culturel, se faire le témoin historique et le passeur de cet art de vivre, jusqu'à élever cette pratique sociale au rang de patrimoine mondial, symbole et référence ultime de la tradition gastronomique. Nous serons ainsi en mesure d'étayer notre hypothèse par le prisme de la littérature et du cinéma, tout en mesurant son empreinte sur la communauté latino-américaine et, plus particulièrement, au Pérou. Il s'agit d'un effort visant à appréhender le Repas gastronomique à la lumière de l'histoire, de la chronique gourmande et de la littérature. Bien que ce travail comporte probablement quelques lacunes ou omissions, il constitue une démarche exploratoire menée avec rigueur, passion et une sincère exigence intellectuelle, guidée par les lectures et le précieux accompagnement de notre professeur Philippe. Cette contribution à la langue espagnole — au sein de laquelle il n'existe à ce jour aucun ouvrage consacré à cette tradition — entend ouvrir la voie à la redécouverte de notre propre héritage, jusqu'à saisir les motifs essentiels de la sauvegarde de nos racines. Enfin, nous présenterons nos analyses et conclusions quant à la portée de la famille française traditionnelle, en mettant en lumière son rôle déterminant dans le développement, la préservation et la transmission de ce patrimoine culturel immatériel qu'est le Repas gastronomique pour l'humanité tout entière.

Des pratiques sociales qui ont façonné la culture et la grammaire de la vie

Évoquer la sauvegarde du patrimoine s'est longtemps résumé à la contemplation d'objets, de céramiques et de biens matériels. On oubliait trop souvent qu'en perdant un récipient, on ne perd qu'une pièce artisanale de la culture, tandis qu'en perdant la mémoire d'un geste ou d'une technique, c'est toute une civilisation qui s'efface. C'est précisément pour combler ce vide que l'UNESCO a entrepris de protéger avec plus de rigueur la culture et le patrimoine culturel immatériel — c'est-à-dire ces savoir-faire et ces techniques qui ont permis d'édifier la culture elle-même. Dès lors, la valeur culturelle réside tout entière dans le processus humain du *savoir-faire*. Le Repas gastronomique des Français constitue précisément un ensemble de connaissances, de processus, de techniques, de produits et de mémoire du goût ; il s'affirme par conséquent comme une manifestation culturelle vivante qui garantit la transmission de l'identité de génération en génération, bien au-delà de la simple matérialisation d'un objet. C'est pourquoi le patrimoine culturel immatériel englobe les traditions et les savoirs des communautés, et la classification de l'UNESCO embrasse ces manifestations désignées comme les connaissances, les techniques et les savoirs culinaires liés à la cuisine traditionnelle.

> Article 2 – Définitions
> 2. Le « patrimoine culturel immatériel », tel qu'il est défini au paragraphe 1 ci-dessus, se manifeste notamment dans les domaines suivants :
> a) les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel ; […]
> c) les pratiques sociales, rituels et événements festifs ;
> d) les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers (UNESCO, 2003, art. 2, párr. 2, incs. a-c-d)

Par ailleurs, il convient d'interroger la notion de patrimoine culturel immatériel à la lumière de l'académie française.

S'agissant de l'interprétation du patrimoine culturel immatériel sous le prisme des sciences humaines françaises, nous avons choisi de nous inscrire dans le sillage de Jean-Louis Tornatore, dont la démarche privilégie l'expérience vécue et la dimension communautaire. Une telle perspective conçoit ce patrimoine comme la grammaire même du quotidien et du rituel : le patrimoine culturel immatériel ne se réduit pas à un simple savoir technique, à un artisanat ou à un répertoire de coutumes reproduites par pure inertie historique. Il englobe également ces émotions collectives, leur langage expressif, les liens de réciprocité tissés au fil du temps ainsi que l'expérience partagée par celles et ceux qui font vivre ces pratiques. Celles-ci se réactualisent au présent afin de donner pleinement sens à l'existence de leurs praticiens.

> Le patrimoine culturel immatériel ne réside pas dans des choses que l'on conserve, mais dans des relations que l'on entretient. Il comprend l'ensemble des manières de faire, de sentir et de dire par lesquelles une communauté fait l'expérience de sa propre continuité et réinvente son attachement au monde (Tornatore, 2019, p. 127)

De la transmission de la tradition française

La transmission de la tradition du Repas gastronomique des Français s'appréhende comme le pouls vivant d'une sagesse qui renaît au quotidien dans le geste, la parole et l'étreinte partagée. C'est au cœur de cette dynamique que la mémoire, la technique et le sentiment d'appartenance se transmettent de génération en génération, dans le respect de cet héritage culturel et l'endossement de sa responsabilité.

Le processus d'apprentissage du patrimoine culturel immatériel — et plus particulièrement de la gastronomie traditionnelle façonnée au sein du cercle familial — constitue l'art partagé de faire germer sa propre culture. Cet apprentissage, à la fois tacite, incarné et procédural, se transmet par la maîtrise du geste juste : le point d'ébullition exact d'une sauce, la faculté d'évaluer les arômes et les textures sans le secours d'instruments de mesure. Il révèle ainsi la portée symbolique de ces préparations et de ces cérémonies que sont le dressage, le service et l'assemblée réunie autour de la table, tout en inculquant le respect du terroir et la fidélité envers ce legs. Cet apprentissage trouve sa dynamique dans l'observation attentive du novice, l'imitation progressive et l'incorporation du geste. Ce savoir ne relève pas d'une abstraction intellectuelle, mais s'inscrit directement dans la mémoire corporelle : les postures, les attitudes, ainsi que la dextérité des mains qui se racontent des histoires au fil de la préparation. La cuisine devient ainsi l'atelier du quotidien, où les instruments utilisés — similaires à ceux qu'invoquaient les aïeux — font renaître la tradition de ces saveurs séculaires. Dès lors, la transmission du Repas gastronomique des Français n'a été rendue possible que par l'engagement ininterrompu de la cellule familiale (grands-parents, parents et enfants), qui a perpétué un héritage ancré dans la mémoire collective. En demeurant fidèles aux savoirs ancestraux, en révélant le sens rituel de chaque étape et en incarnant la tradition dans le quotidien — que ce soit en associant les plus jeunes aux préparatifs ou en adaptant les usages face aux épreuves (à l'instar des années d'Occupation) —, les générations successives se sont réapproprié ces rituels. Ces enfants ont grandi en observant, en imitant et en répétant ces gestes jusqu'à la maîtrise parfaite de la technique, assumant d'abord un rôle d'appoint lors des réunions de famille avant d'insuffler une dynamique de rayonnement au sein de la communauté. La famille s'est ainsi affirmée comme l'ultime gardienne, veillant sans relâche sur la mémoire et la tradition.

Panorama historique de l'évolution des espaces du Repas gastronomique

En concertation avec notre professeur, après avoir parcouru, analysé et discuté de nombreux ouvrages consacrés à l'histoire de la cuisine française — et pour pallier l'absence de synthèses ou de tableaux récapitulatifs dans la littérature en langue espagnole —, nous avons entrepris d'élaborer une tentative d'archéologie exploratoire de l'évolution des espaces où le Repas gastronomique des Français a pris corps et s'est métamorphosé au fil du temps jusqu'à s'élever au rang d'art. Cette démarche permet de mettre au jour la genèse et le lieu d'élection où l'acte de se nourrir s'est transfiguré en une cérémonie de lumière partagée et de plénitude familiale — un espace dédié à la célébration de la convivialité, au culte des arts de la table et à la glorification de la joie de vivre.

1. Le Moyen Âge (476-1492)

Cette période est marquée par le processus de christianisation, amorcé sous la dynastie mérovingienne avec le baptême de Clovis (vers le 25 décembre 496), marquant ainsi la naissance de la France catholique, traditionnellement qualifiée de « Fille aînée de l'Église ». C'est au cours de cette époque que s'imposent les fondements religieux de la table partagée et que s'esquisse la tradition culinaire. On assiste également à la parution des premiers traités gastronomiques, attestant l'existence précoce d'une haute cuisine médiévale française qui, contrairement aux idées reçues, répondait déjà à une grande rigueur méthodologique et à des codes préparatoires précis, ainsi qu'en témoigne *Le Viandier*[5] (1320-1390), rédigé et diffusé par Guillaume Tirel, dit Taillevent, met en lumière les innovations culinaires de son époque, telles que l'essor des sauces acidulées, l'usage des épices et les liaisons au pain trempé. Un autre ouvrage, d'auteur anonyme, *Le Ménagier de Paris* (1393), constitue quant à lui un traité qui, au-delà de la formulation des recettes, explicite la gestion domestique, l'ordonnance du service et la civilité de la table. Il s'avère enfin indispensable d'examiner *Du fait de cuisine*, rédigé en 1420 par le célèbre maître queux Maître Chiquart[6], un texte précieux qui renseigne non seulement sur les préparations culinaires, mais également sur les processus d'approvisionnement.

Durant cette période, les espaces de sociabilité culinaire émergent d'abord au sein du cercle familial et des tavernes, avant de s'étendre aux cabarets, aux hôtelleries ou auberges, puis aux échoppes des traiteurs et des rôtisseurs. Le service y demeurait fondamentalement familial et articulé autour de la table commune. Cette époque se caractérisait en outre par la stricte tutelle monopolistique des corporations des métiers de bouche.

Il convient de rappeler que, si une part considérable du patrimoine culinaire français puise ses origines dans les terroirs ruraux — ainsi que l'a constamment célébré l'écrivain et éminent critique gastronomique Maurice Edmond Sailland (immortalisé sous le pseudonyme de Curnonsky pour son attachement aux cuisines régionales) — et qu'une autre trouve ses racines dans les offices des palais médiévaux, une large part du répertoire traditionnel s'est néanmoins forgée au sein des monastères et des abbayes catholiques, comme le souligne l'historien et spécialiste Patrick Rambourg. En témoignent notamment l'élaboration de liqueurs telles que la Chartreuse, la confection des pâtisseries liées aux fêtes patronales, l'affinage d'un grand nombre de fromages, ainsi que la création de multiples ragouts de maigre et plats de vigile.

---

[5] *Le Viandier* fut rédigé et diffusé sous la direction de Guillaume Tirel, dit Taillevent, à travers plusieurs éditions parues entre 1320 et 1390, avant de faire l'objet d'une révision ultime établie par Guillaume Tirel lui-même

[6] Maître Chiquart était le cuisinier du duc de Savoie ; au-delà des recettes, son ouvrage se distingue par la description minutieuse des aspects logistiques et de l'intendance des somptueux banquets organisés dans les palais médiévaux.

2. L'Époque moderne (1492-1789)

À compter de cette période, la France s'impose comme le modèle gastronomique de référence pour l'Occident à la suite de sa véritable révolution culinaire. C'est alors que s'ébauche le concept de la Haute Cuisine classique française, jetant les bases qui ordonneront la gastronomie internationale. La table royale se métamorphose en un théâtre diplomatique et un instrument politique de premier ordre. Dès lors, quelle est la nature de cette évolution, de cet épanouissement du Repas gastronomique par rapport au Moyen Âge ? En premier lieu, une importance capitale est accordée à la mise en valeur du goût originel et au respect de la saveur intrinsèque des ingrédients. C'est l'époque où émerge le roux, où l'usage de la manne beurrière s' *систематиse*, où les fonds de cuisine naissent et se codifient, et où les registres du salé et du sucré se trouvent rigoureusement dissociés. Enfin, la discipline se dote d'une véritable assise technique et didactique : les ouvrages spécialisés consignent désormais les mesures exactes, les proportions, les temps de cuisson et les gestes précis. Les figures majeures de cette révolution littéraire et culinaire furent François Pierre de La Varenne, avec son célèbre *Cuisinier françois* (1651), le non moins illustre François Massialot et son *Cuisinier royal et bourgeois* (1691), ainsi que Vincent La Chapelle avec *Le Cuisinier moderne* (1733).

C'est au cours du XVIIe siècle que la cuisine cesse d'être un simple art de l'intendance domestique pour s'ériger en art libéral, en expression culturelle du prestige dont les praticiens sont désormais qualifiés d'*Officiers de Bouche*. Plus tard, au siècle des Lumières, les philosophes et les intellectuels français multiplient les traités consacrés au Goût, tandis que les cuisiniers signent des préfaces où ils proclament que leur art relève à la fois de la science et des Beaux-Arts. C'est dans ce contexte que s'inscrit l'emblématique *Tour d'Argent* (fondée, selon la tradition, en 1582), qui a traversé les siècles pour se faire aujourd'hui le témoin privilégié de ces mutations gastronomiques.

Dès lors, si la famille demeure le lieu premier de la socialisation culinaire, elle se pare désormais de blanc et voit ses formes s'affiner. Le service se transforme également sous l'impulsion de Mathurin Roze de Chantoiseau (monsieur Boulanger) qui, à partir de 1767, révolutionne la restauration hors du foyer. Le concept des tables d'hôtes — où l'on ne servait qu'un unique repas fixe à heure réglementaire, contraignant les convives à partager une table commune et un menu invariable — cède progressivement la place aux tables individuelles et privées, tout en inaugurant la formule moderne du menu *à la carte*, offrant un choix varié de plats affichés à des prix distincts.

3. L'Époque contemporaine (de la Révolution de 1789 à nos jours)

À la suite des soubresauts révolutionnaires — et alors que la Terreur décimait le peuple français —, les grands maîtres queux quittent l'ordonnance des palais pour exercer leur art de manière indépendante, transposant les fastes de la table de l'Ancien Régime dans la sphère publique. C'est ainsi que fleurit le restaurant moderne, doté de ses cartes et nourri par une critique gastronomique intellectuelle naissante (celle des *gastronomes*). Des établissements tels que *La Tour d'Argent* et d'autres maisons d'âge vénérable adoptent ce nouveau modèle, tandis que ces professionnels de la cuisine font évoluer le service, le concept et l'espace, favorisant l'éclosion d'autres tables.

L'historiographie des chefs en France est vaste et jalonnée de figures tutélaires qui n'ont cessé d'innover — qu'il s'agisse du goût, de la technique, de l'organisation du travail, des sauces, du dressage, du service, de la tenue vestimentaire, du design, des cuissons courtes ou de la mise en valeur des produits de saison —, jusqu'à fixer la terminologie actuelle de la haute cuisine et les canons de la critique gourmande. Les contraintes de format et de temps de cet essai imposent toutefois de ne retenir que quelques figures majeures, à l'instar de Marie-Antoine Carême,

premier chef à codifier et systématiser la haute cuisine en élaborant le premier système de sauces mères : la *sauce brune*, la *sauce blonde*, la *sauce blanche grasse* et la *sauce blanche maigre* (avant qu'elles ne soient adoptées et rebaptisées par la cuisine internationale). Ces innovations sont consignées dans ses traités de référence, où s'exprime également son génie de l'architecture culinaire, notamment dans *Le Cuisinier parisien* (1828) et *L'Art de la cuisine française au XIXe siècle* (1833). On lui doit par ailleurs la conception de la veste et de la toque modernes du chef. Nous accorderons ensuite une attention toute particulière à Auguste Escoffier, qui sut s'approprier l'œuvre de systématisation amorcée par Carême pour l'adapter et en simplifier les processus au rythme du nouveau XXe siècle. Escoffier structura la cuisine selon un modèle quasi militaire, la *brigade de cuisine*, en assignant des rôles précis à chaque poste (*chef de partie*, *saucier*, *poissonnier*, etc.) et en redéfinissant le canon moderne des sauces mères[7] : la *sauce béchamel*, la *sauce velouté*, la *sauce espagnole*, la *sauce tomate* et la *sauce hollandaise*. Il instaura par ailleurs le service moderne « assiette par assiette » orchestré depuis les cuisines et fixa de nouvelles techniques de référence, consignées dans son ouvrage majeur : *Le Guide culinaire* (1903).

Cependant, l'évolution de la gastronomie durant l'Époque contemporaine ne se cantonne pas aux seuls progrès de l'art culinaire : elle voit également émerger ses théoriciens et ses figures intellectuelles. Ces critiques éclairés, capables d'apprécier, d'expliciter et de diffuser l'œuvre façonnée par les chefs, s'imposent comme les penseurs de la table : les *gastronomes*. Dès le début du XIXe siècle, ces spécialistes agissent d'abord en éducateurs du goût et des usages, faisant office de guides d'étiquette et de dégustateurs officiels chargés de distinguer le bon du médiocre à la table française, avant de devenir les véritables conservateurs de ce patrimoine. Depuis l'origine, leur rôle s'avère fondamental : ils étudient, analysent et interrogent le Repas gastronomique dans ses résonances avec la culture, l'histoire, la science et la société. L'office du gastronome réside ainsi dans l'évaluation des saveurs, des textures et des techniques d'exécution, mais aussi dans l'investigation historique des ingrédients et des recettes traditionnelles. Rédigeant essais et chroniques sur l'expérience gourmande, les restaurants et les tendances culinaires, il conseille l'élaboration des menus et la justesse des accords mets-vins, tout en se faisant le défenseur du patrimoine gastronomique régional.

C'est dans ce contexte qu'émerge, au début du XIXe siècle, Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, fondateur du *Jury des Dégustateurs* et auteur du premier guide de restaurants, qui jette les bases de la critique culinaire moderne publiées dans son *Almanach des Gourmands* entre 1803 et 1812. Il convient également de saluer Jean Anthelme Brillat-Savarin, esthète et philosophe du paladar, dont la *Physiologie du goût* (1825) s'affirme comme le premier traité établissant la relation entre physiologie, digestion et félicité humaine. Au fil de ses récits, de ses mémoires culinaires et de ses méditations, il célèbre l'amour intégral et le bonheur partagé autour de la table. Il éveille ainsi en nous cette profonde tendresse autrefois offerte par le cercle familial, lorsque nous étions réunis autour du repas partagé avec ceux qui nous chérissaient et qui, aujourd'hui encore, demeurent vivants dans notre souvenir.

---

[7] Au sein de la gastronomie internationale, les sauces mères ont constitué le pivot de la révolution culinaire dans de nombreux pays du monde. Sur le continent américain, par exemple, elles ont été introduites, modifiées et rebaptisées sans qu'il ne soit jamais fait mention de leur filiation originelle — un procédé qui nous apparaît regrettable, témoignant d'une méconnaissance du fait que l'histoire des sauces mères en France procède d'une longue sédimentation d'initiatives et de perfectionnements signés par des générations de chefs. On ignore trop souvent, pour ne citer que ces exemples, que la sauce béarnaise fut présentée pour la première fois en 1837 par le chef Collin, ou que le beurre blanc fut élaboré par Clémence Lefeuvre à la fin du XIXe siècle. Dès lors, l'essor fulgurant de la haute cuisine internationale a trop souvent fait table rase de ses pères et de ses fondateurs. Nous tenons ainsi à rendre un hommage appuyé à toutes ces voix invisibilisées de chefs et de cuisiniers auxquels l'historiographie mondiale n'a pas rendu justice, ces artisans de l'ombre qui, depuis leur anonymat, ont lutté pour l'affinement et la transformation du goût, mus par le désir constant d'offrir l'amour et la joie à nos palais... *Merci pour tout.*

> En la voyant apparaître, la mémoire me reporta vers des temps déjà bien éloignés, et ce plat me rappela les bons jours de ma jeunesse, la table de mon père et les soins touchants d'une vieille tante qui m'aimait tendrement. Il me sembla que je respirais encore cet air de famille qui rend les repas si doux quand on est jeune et entouré de ce qu'on aime. Une simple omelette contenait toute mon enfance et me fit sentir, le cœur serré, tout ce que le temps nous enlève (Brillat-Savarin, 1825, p. XX)

Car Brillat-Savarin, en façonnant son propre genre littéraire — la chronique gastronomique —, nous a enseigné qu'écrire sur la nourriture revenait à scruter la mémoire, l'amour, la nostalgie et la condition humaine. C'est qu'il place la famille au cœur de chaque scène : loin de disserter sur l'apparat des banquet princiers, il nous donne à voir la genèse de l'affection et du refuge familiaux. Dans sa mélancolie, l'assiette devient le miroir de notre existence, nous restituant un bref instant la chaleur de notre jeunesse et nous permettant, le cœur serré, de revoir ceux qui nous étaient chers. Dès lors, la recette se transcende : une simple omelette au thon devient la mémoire du foyer et le réconfort désormais évanoui de notre chère enfance.

Ainsi, la tradition culinaire héritée est faite de ces gestes quotidiens partagés en famille, gravés dans nos sens pour nourrir la nostalgie de ces dimanches d'antan, uniques et irremplaçables, où nos proches savaient nous émerveiller jusqu'avec le plus humble des mets.

Le Repas gastronomique des Français et les arts de la table dans la littérature et le cinéma

Dans la littérature française existe une veine vivante où Paris s'affirme comme un foyer et un refuge — un espace où l'amour s'intime, où la complicité se transmet et où la joie habite durablement le souvenir. La nourriture y devient un langage à part entière pour exprimer l'affection, s'élevant à une dimension sublime, presque spirituelle : partager un repas s'apparente en effet à une pure apologie de la générosité, où affleure l'empreinte religieuse léguée par ses origines médiévales, faisant de l'art culinaire français le vecteur de la paix et de la félicité. La table familiale diffuse ainsi une tendresse nostalgique au fil des conversations, des promenades et des éclats de rire de ses personnages ; les récits y capturent la véritable *joie de vivre* (fruit de l'intégration des éléments et de la structure de la liturgie catholique dans l'édification de la tradition de la table). Dès lors, l'acte de manger ensemble au sein de la cellule familiale restaure la fraternité, abolit le cours du temps et célèbre la vie domestique à travers des recettes qui explicitent, au fil des pages, cet amour nourrissant la tradition et la pérennité des racines familiales.

Une première figure littéraire incarne ce souffle : Sidonie-Gabrielle Colette — dite simplement Colette. Dans son roman *Gigi*, ancré au cœur de la Belle Époque, publié originellement en 1944 sous les années sombres de l'Occupation et consulté ici dans son édition de 2001, l'auteur érige l'étiquette de la table au rang d'art vivant et de félicité familiale. Au fil des pages desfilent le *cassoulet aux couennes*, le *homard à l'américaine*[8] ou encore les *ortolans*, figures de proue du goût parisien de la Belle Époque, autrefois magnifiées aux tables de *Maxim's* ou du *Café de Paris*. Ces mets deviennent le miroir dans lequel la tante Alicia façonne la distinction qui fera étinceler la jeune Gigi. Ils incarnent la précision et la tenue, le secret de la grâce et la noblesse d'un épicurisme prêt à transmettre ce patrimoine affectif — celui du geste qui découpe, de l'alliance qui marie et du palais qui savoure :

[8] L'appellation d'origine est en réalité le *homard à l'armoricaine*, création du chef Pierre Fraysse. C'est toutefois au prix d'une glissement phonétique que Jules Gouffé en 1867, puis Auguste Escoffier dans son *Guide culinaire* de 1903, sont venus consacrer et codifier cette recette sous la dénomination devenue célèbre de *homard à l'américaine*.

> -Les ortolans, coupe-les en deux, d'un coup de couteau bien assuré qui ne tremble pas, et ne retire pas la graisserat. Mange les os et tout.
> - C'est si bon, ma tante !
> - Parce qu'on ne parle pas en les mangeant. Absorbe-toi dans ce que tu fais, c'est le secret de la grâce. Un petit verre de haut-brion 1880 pour pousser le tout, et ne mange rien d'autre. (Colette, 1945/2001, p. 188)

Mais la table ne fut pas seulement ce refuge où se restaure la fraternité : elle s'est faite aussi le témoin de la naissance d'amours inoubliables, de liens indissolubles et d'une complicité domestique fondée sur le respect, la tendresse et l'abri partagé. Un amour qui ne doit rien à l'impulsion passionnelle ni aux emportements tragiques, mais qui éclôt dans la compréhension du quotidien. En découvrant chez l'autre une même sensibilité aux plus simples détails de l'existence — la chaleur du foyer, la douceur d'un silence accueillant et le plaisir du palais partagé —, s'éveille ce que les Français nomment la *complicité des sens*. C'est pourquoi leur cuisine devient un langage : façonner un mets, verser un verre et partager la vapeur fumante d'un dîner constituent une véritable déclaration, un aveu silencieux qui murmure le désir d'un destin partagé. À chaque bouchée, le temps semble s'abolir, l'engagement se tisse et la douceur d'un *cocon douillet* se déploie dans une atmosphère où l'éternité nous enveloppe et scelle une promesse mutuelle. Dès lors, les bougies ne viennent plus éclairer une idylle éphémère : elles deviennent le symbole d'une espérance, celle d'un avenir commun et d'un *amour pérenne*. On saisit alors toute la noblesse de cette tradition française qui s'obstine à transmettre l'art de cuisiner, et l'on comprend pourquoi Marcel Rouff osa tracer ces lignes en 1924 dans *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet* :

> La lumière des bougies, tamisée par les carafes de vin où le jus de la treille jetait des reflets de rubis, éclairait la petite table de chêne. La buée tiède s'élevait des plats chauds et parfumés que l'on venait de servir, répandant dans la pièce une atmosphère de doux recueillement. Assis l'un en face de l'autre, dans le silence paisible du logis, ils se souriaient avec une gravité tendre. Avant même de porter la première bouchée à leurs lèvres, ce repas partagé en tête-à-tête était déjà le prélude silencieux de leur amour. (Rouf, 1924, p. XX)

Et si Paris se fait foyer et refuge à travers sa table familiale — où la cuisine véhicule la tendresse espérée au fil des conversations et des préceptes des arts de la table —, c'est que la famille demeure la véritable bâtisseuse de cet affect, de cette identité et du Repas gastronomique lui-même. En éveillant la mémoire de ses arômes et de ses saveurs, la nourriture devient, dans sa mélancolie, le portrait intime de notre propre existence. C'est ainsi que des œuvres cinématographiques telles qu'*Un dimanche à la campagne* (1984), réalisé par Bertrand Tavernier, nous rappellent combien la table partagée autour d'un gigot d'agneau accompagné de ses pommes de terre et des légumes du potager incarne la chaleur du cercle familial. De même, *La Passion de Dodin Bouffant* (2023), du cinéaste franco-vietnamien Trần Anh Hùng, démontre magistralement comment, au sein d'un foyer articulé autour de la préparation de l'emblématique pot-au-feu, le repas familial s'impose invariablement comme le langage suprême de l'amour. Dans cette célébration de la vie s'ébauche une méditation profonde, un besoin viscéral de thésauriser les souvenirs de ce temps où, encore enfants, nous souriions ensemble autour de la table, partageant le pain, une daube provençale ou une bouillabaisse. Cette empreinte sensible, ravivée par le voyage nostalgique d'Yves Robert au cœur des collines de Provence dans *La Gloire de mon père* et *Le Château de ma mère*[9] , demeure le miroir le plus fidèle de la vie familiale française...

[9] Les récits de *La Gloire de mon père* et du *Château de ma mère* ont été façonnés à partir des souvenirs de l'inoubliable Marcel Pagnol. Par ses romans, ses films et ses drames théâtraux, il fut l'une des rares figures capables de peindre de l'intérieur l'âme française, ses traditions et ses liens familiaux, offrant ainsi un regard

À travers ce parcours, il devient possible d'explorer les multiples chefs-d'œuvre que recèle le cinéma français — de *Cuisine et Dépendances* [10], *Ce qui nous lie*, *Les Enfants du Marais* —, autant d'œuvres qui mettent en lumière la plénitude du cercle familial et la fraternité des liens. Elles célèbrent ainsi la convivialité, magnifient les arts de la table et exaltent la véritable *joie de vivre*.

Le Repas gastronomique dans la littérature latino-américaine et son empreinte culinaire

En Amérique latine également, l'attrait pour la célébration à la française ne laissa pas les esprits indifférents. Artistes, écrivains, hommes politiques et amateurs éclairés introduisirent à la table les avancées, les techniques, la codification et la systématisation du Repas gastronomique français. Cet attachement à l'art de vivre et à la joie partagée s'exprima au cours de diverses périodes, s'épanouissant tout particulièrement sous la République aristocratique (période comprise, au Pérou, entre 1895 et 1919, et qui se prolongea sous la présidence de Augusto B. Leguía). Cet héritage marqua non seulement la table péruvienne, mais pénétra aussi sa poésie.

L'une des figures majeures de ce dialogue culturel, incarnant avec la plus grande sincérité et un respect profond l'admiration pour la France, est sans conteste José María Eguren — bien qu'il ne fût pas le seul. Ayant embrassé de plein gré, dès sa jeunesse, l'influence du symbolisme français — comme il le confia lui-même —, Eguren intégra dans ses vers le lexique figuratif de la gastronomie française. Ce vocabulaire concret, qu'il maîtrisait avec précision, devint le matériau même de ses images symbolistes, notamment dans son poème *Le Banquet* [11], publié en 1911 au sein du recueil *Simbólicas*. Dans ces vers, le poète évoque un festin à la française et esquisse une allégorie du banquet de l'existence, dont la nature demeure essentiellement spirituelle. La nourriture y est transfigurée en expériences de l'âme, dans une atmosphère mystérieuse caractéristique du symbolisme mallarméen.

Dans la demeure de l'ombre,
Sous l'effroi que le mal nomme,
On a dressé la haute table
De la nuit et du désespoir.
Les pèlerins y dîneront
Des mystères les plus divins,
Et dans la grande fête du monde
La douleur sera profonde.
Aux coupes de l'amertume
Ils boiront la foi la plus pure ;
Et dans le pain des souffrances
Ils trouveront les sanctuaires.
Mais au terme de la veille,
La mort sera oubliée,

intime et privilégié sur l'esprit national. Premier cinéaste à être élu à l'Académie française, il a également convoitée la consécration mondiale grâce à son grand diptyque romanesque *L'Eau des collines* — composé de *Jean de Florette* et de *Manon des sources* —, dont l'adaptation a donné naissance à deux œuvres cinématographiques mémorables.

[10] Ce film s'impose par sa singularité dramatique : l'intrigue et l'action s'y déroulent pour l'essentiel au cœur même de la cuisine domestique, choisie pour célébrer les succès d'un proche de la maisonnée. La préparation du Repas gastronomique — articulée autour du traditionnel gigot d'agneau et de son gratin dauphinois — y fait office de catalyseur et de vecteur de réconciliation.

[11] Nous présentons ici le poème *Le Banquet*, traduit en français par notre professeur Philippe Denegri ; cette traduction respecte rigoureusement les formalismes symbolistes formulés à l'origine en langue espagnole.

Et le festin des passions
Comblera enfin les cœurs. (Eguren, 1916/2014, pp 45-46)

À la lecture de ce poème ou des récits d'autres écrivains — tel Alfredo Bryce Echenique décrivant l'ancrage des manières de table françaises au Pérou, Julio Ramón Ribeyro évoquant ses flâneries dans les bistrots du Quartier latin et son admiration pour la France, Ventura García Calderón soulignant l'influence et l'adoption du style français au Pérou, sans oublier Alejo Carpentier, Gabriel García Márquez, Alfonso Reyes, Manuel Mujica Láinez et tant d'autres figures de la littérature latino-américaine éprises de la culture française —, nous voyons resurgir des plats et des desserts de la cuisine péruvienne[12] dont nous ignorions souvent la provenance française (certains ayant conservé leur appellation originelle, d'autres l'ayant perdue). Qu'il s'agisse d'un fricasé, d'un petit gâteau (*quequito*), d'une *leche asada*, d'une tarte aux pommes (*pay de manzana*), de chocolats de Pâques (*huevos de Pascua*), d'une de ces délicieuses brioches pascales, ou encore d'un morceau de gigot d'agneau, d'un ragoût de viande ou de poulet (*estofado*), d'un rôti (de poisson ou de style créole), d'une langue en sauce, d'un escabèche ou de soupes issues des picanterias locales : nous les savourons sans songer aux mobiles de leur apparition, à leur véritable patronyme, ni à leur ancrage médiéval français, alors même qu'ils font le délice quotidien de nos palais latino-américains. José María Eguren le savait, tout comme le poète César Vallejo, grand amateur de douceurs. Que dire de notre République aristocratique qui, à l'instar du reste de l'Amérique latine et de l'Amérique du Nord, a introduit dans ses cuisines toutes les innovations et recettes apprises en France, allant jusqu'à faire venir des chefs français pour honorer ses tables et ses banquets ? Faut-il s'en cacher ? Politisés ou non, nous avons toujours succombé à cette cuisine sans en deviner l'origine. Elle est ainsi devenue notre favorite, s'intégrant au tissu de notre quotidien, de notre identité et de nos racines. Nous n'avons jamais compris pourquoi l'on s'obstinait à occulter cette filiation, pourquoi la pensée politique en Amérique latine (et ses théoriciens de la décolonialité) s'échine à invisibiliser la réalité, refusant d'admettre que l'innovation française a puissamment contribué à la modernisation de la gastronomie latino-américaine. Pourquoi nous refuser le droit de penser librement ?

Le plat de résistance et le foyer clandestin sous les années d'Occupation

Et la vie — ah, la vie ! —, il arrive qu'elle s'invite soudain à une table plongée dans la clarté incertaine des pénombres. Car l'existence se nourrit aussi de ces larmes, de ces calvaires inintelligibles et de ces mutilations spirituelles mais mortelles qui éprouvent notre être et révèlent notre conduite face à l'adversité. C'est en membre de la Résistance française que Joseph Kessel, dans *L'Armée des ombres*, dépeint le sursaut du peuple français, érigeant la table et le repas en instruments du combat actif. Dès lors, la souffrance, les exécutions et l'angoisse dévorante des

[12] De nombreux plats et desserts français se sont intégrés à la cuisine péruvienne et latino-américaine au fil des siècles — certains dès la fin du XIXe siècle, d'autres au cœur du XXe —, bien que les convives, ici au Pérou comme en Amérique latine, en ignorent le plus souvent l'origine. Citons les plus emblématiques, dont les dénominations hispanisées se révèlent pourtant transparentes : le *quequito* péruvien renvoie à l'origine au muffin, au *cupcake* ou au *petit gâteau* (selon la présence ou non de sa collerette en papier) ; la madeleine des rayons de supermarché est l'exacte *madeleine* française ; la *leche asada* correspond à la crème renversée, à la crème caramel ou encore à la crème caramel au four selon les tours de main ; le *pay de manzana* n'est autre que la tarte aux pommes ou la tarte Tatin ; les *huevos de Pascua* péruviens descendent des œufs de Pâques ; quant au biscuit de la *Guagua* dégusté à la Toussaint — hérité d'une tradition française médiévale de Pâques originellement moulée en forme d'agneau —, il trouve son équivalent dans l'*Osterlammele* (ou *Lamala* en Alsace), jadis consacré dans la liturgie sous le nom d'*agneau pascal en biscuit*. N'oublions pas non plus la délicieuse cuisse de mouton rôtie, le *gigot d'agneau* ; l'estofado, issu du verbe étouffer (*l'étouffée*, ou le bœuf à la mode / bœuf bourguignon) ; le rôti de poulet ou de bœuf (*rôti de poulet* / *rôti de bœuf*) ; l'*asado criollo*, apparenté au bœuf à la mode ; la langue en sauce (*langue de bœuf sauce piquante*) ; l'escabèche, qui a fidèlement conservé son nom d'origine (*l'escabèche* ou le poisson à la marinade) ; ou encore la *sopa a la minuta*, héritière de la soupe à la minute ou du pot-au-feu. Autant de preuves irréfragables de la présence, de l'introduction, de l'admiration et de l'influence indélébile de la cuisine française sur des rives non françaises...

séparations familiales semblaient condamner le sanctuaire de nos craintes et de nos pensées. Quand la nuit se fait plus dense, tragique et teintée d'une ombre où tout semble achopper, c'est alors qu'un murmure de clarté secrète vient nous annoncer l'aube : un éveil collectif, une unique espérance qui nous permettra de rompre à nouveau le pain autour d'une même table…

Lors de l'une de ces nuits d'automne 1943, prendre place dans un foyer clandestin pour partager la soupe de rutabagas — devenu le véritable *plat de résistance* — et le pain noir rationné relevait d'un acte d'affirmation souverain : bien que traqués et privés de tout, nous demeurions maîtres de notre destin. Cette vieille table de bois nu incarnait la France véritable, celle qui ne capitule pas ; en ce lieu s'évidencinait la vérité selon laquelle la patrie n'est autre que l'union de ceux qui s'assemblent pour la défendre. Dans l'ombre de la pièce, alors que l'on cherchait à raviver l'unique lumignon de bougie artisanale, se forgeait autour de la table un engagement inébranlable : s'y scellait une loyauté inaltérable prête au sacrifice ultime pour son frère d'armes, et s'y renouvelait la promesse de lutter jusqu'à la Libération… Ce pain distribué en maigres portions cessait alors d'être une simple subsistance pour devenir le symbole d'une fraternité pure ; l'épreuve du dénuement subie autour d'une table nue n'engendra nulle avidité, mais féconda la solidarité. La table française s'imposa ainsi comme le substitut du foyer perdu, et son *plat de résistance*, le langage même de sa liberté retrouvée.

> De l'homme de la résistance ? Il n'a plus d'identité [...] Il ne peut même plus se nourrir à mi-faim. Il dort dans une soupente […] Il va de gîte précaire en gîte précaire, sans feu ni lieu, traqué, obscur, fantôme de lui-même. Mais il n'est jamais seul. Il sent autour de lui la foi et la tendresse de tout un peuple enchaîné [...] Le plus pauvre partage sa maigre ration de pain avec lui. (Kessel, 1943/1972, pp134-135)

Joseph Kessel est venu nous le rappeler : la famille est avant tout communion. Ainsi, le sacrifice, l'héroïsme et l'espérance incarnés autour de la table clandestine pour sauvegarder la tradition et frayer le chemin ont démontré que la fraternité outrepasse les simples liens du sang. C'est bien l'amour de cette tradition et l'attachement à la patrie qui nous rassemblent en une véritable famille ; une union qui se transcende et rend alors tout dessein invincible. Les témoignages de cette époque — dont beaucoup ont été documentés par Henri Rousso — attestent que, face au dénuement le plus absolu, c'est autour de la table que l'on défendait la dignité collective. La France n'avait pas été réduite à la barbarie et, au milieu de cette nuit obscure, Charles Trenet nous insufflait la force de préserver notre identité et de nourrir l'espérance : *Que reste-t-il de nos amours ?*

La famille à la table française : enseignement, communion, gratitude et réconciliation

Tout au long de ce parcours — depuis le Moyen Âge —, nous avons vu comment la famille s'est imposée comme le pilier de la tradition et le creuset de conservation du Repas gastronomique à travers les siècles. Sa pérennité dans le temps, elle la doit à cette cellule familiale. Ce qui distingue radicalement la gastronomie française de toute autre ne réside pas seulement dans ses méthodes de préparation, ses techniques, ses dressages, la rigueur dans la sélection de ses produits ou ses arts de la table : c'est l'introduction de cette *joie de vivre* qui, aujourd'hui encore, ne cesse de nous surprendre et de nous instruire à travers l'expérience d'une table française. Chacun y a appris à observer, à suspendre le cours du temps et à discerner l'essentiel, transformant ainsi l'acte biologique et naturel de se nourrir en une plénitude familiale vouée à l'art de vivre.

Cette tutelle séculaire reçue par le Repas gastronomique — où la fraternité, la concorde et la réconciliation se vivent au présent — constitue également un legs des fondements chrétiens,

souvent passés sous silence par l'historiographie officielle, mais pratiqués dès l'origine. La Fille aînée de l'Église nous rappelle, pour l'éternité, que sa cuisine dépasse la simple maîtrise technique et formelle (qu'il s'agisse de la préparation, du choix des produits, de la présentation ou des bonnes manières) : le véritable fondement de sa tradition réside dans la spiritualité de cette fraternité apprise autour d'une table partagée. Dès lors, le geste de se servir les uns les autres pour rompre le pain et verser le vin révèle le degré absolu de l'amour, de la fraternité et du don de soi éprouvé à la table d'une famille. Car la générosité, la communion, le service, la réconciliation et la tradition sont nés de cet élan premier...

> Quand l'heure fut venue, il se mit à table, et les apôtres avec lui. Il leur dit: J'ai désiré vivement manger cette Pâque avec vous, avant de souffrir [...] Puis, ayant pris du pain, et avoir rendu grâces, il le rompit, et le leur donna, en disant: Ceci est mon corps, qui est donné pour vous; faites ceci en mémoire de moi. Il prit de même la coupe, après le souper, et la leur donna, en disant: Cette coupe est la nouvelle alliance en mon sang, qui est répandu pour vous. (Sainte Bible, 1910, Luc 22:14-15, 19-20)

La table, ainsi que la révèle le Christ, manifesta de tout temps ce désir ardent d'être ensemble — pour Lui, Sa famille proche s'incarnait en Ses disciples : « *J'ai désiré d'un grand désir manger cette Pâque avec vous* » (Sainte Bible, 1910, Luc 22:14-15, 19-20). Partageant joies et épreuves, ce refuge inconditionnel nous a enseigné que la famille se façonne par les liens de la foi, du don de soi et de l'amour, plus encore que par les seuls liens du sang, comme le vécut le Christ. La cohésion familiale se soutient dès lors par le sacrifice offert pour le bien commun autour du repas. Cet héritage se perpétue à travers Ses paroles ; la famille comme havre repose sur ces passages appris à la chaleur du foyer, parmi les siens, au gré de breves mais souveraines paroles associées à des saveurs gravées dans la mémoire, nourrices de la tradition.

Ainsi, la table familiale demeure le socle de la cohésion : le geste de découvrir le *gigot d'agneau*[13]] transforme la famille en un sanctuaire de communion — un lieu où l'amour ne s'impose point, mais se sert avec la douceur d'une cuillère, dans l'humilité d'une table où se partagent l'affection, le souvenir et la foi. Les sentiments y mûrissent, mijotés dans la patience inconditionnelle du don de soi ; la maison s'emplit alors de cette odeur réconfortante — telle une présence du bien —, de cette tendresse mijotée durant tant d'heures, comme un souffle de sainteté. En bénissant les mets — non par simple convenance sociale, mais par conviction —, nous reconnaissons Dieu comme notre hôte, et la saveur nous rappelle la douceur de Sa miséricorde… L'assiette nous murmure ainsi la délicatesse et le détachement, car c'est là une chair qui s'offre au partage, où la présence de l'autre devient le véritable aliment de l'âme. Dès lors, l'assemblée se transfigure en un seul corps, véritable arche de réconciliation dont la générosité envers l'invité demeure universelle ; ses principes ne sont plus des dogmes abstraits, mais des expériences quotidiennes. Elle est communion, et sa préparation fut un acte d'amour : c'est pourquoi le gigot d'agneau transmet l'identité familiale...

La mémoire et ses valeurs devant être préservées de génération en génération, cette recherche sur la tradition française permet également d'éclairer la culture en Amérique latine : nous en découvrons les racines, le déploiement et la forme, jusqu'à nous atteindre aujourd'hui. C'est grâce à cette famille traditionnelle française qui, en sauvegardant le Repas gastronomique, l'a fait rayonner à travers le monde, qu'il a pu être consacré au titre de patrimoine...

---

[13] Le gigot d'agneau est le symbole du sacrifice par amour et de la communion servie dès le Moyen Âge lors des fêtes de la Pâque catholique. Il figure toutefois écrit et détaillé dans les répertoires d'André Viard au sein du *Cuisinier impérial* (1806) — marquant son passage des foyers aux grands salons —, puis chez Charles Durand qui le désigna sous l'appellation d'*agneau à la brayaude* dès 1830.

Bibliogarfía

Brillat-Savarin, J. A. (1825). *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*. Sautelet.
Colette. (2001). *Gigi*. En *Œuvres* (Tomo IV, pp. 187-230). Éditions Gallimard.
Eguren, J. M. (2014). Banquete. En R. Silva-Santisteban (Ed.), *Obra poética completa* (pp. 45–46). Editorial PUCP. (Obra original publicada en 1916).

Kessel, J. (1972). *L'Armée des ombres*. Éditions Gallimard. (Obra original publicada en 1943).

Rouff, M. (1924). *La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet*. Stock

Tornatore, J.-L. (2019). *Le patrimoine comme expérience. Subalternité, démocratie et émancipation*. Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.

UNESCO. (2003). *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*. Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture. https://ich.unesco.org/fr/convention