La gastronomie française, culture et saveurs : les apports indiscutables de son introduction

Estudiantes:

1. **Bruce Fabrizio Quispe Nuñez**
Correo: fabrizionunez561@gmail.com

2. **Renzo Matías Luna Gutierrez**
Correo: renzolunagutierrez2009@gmail.com

3. **Mauricio Santiago Corimanya Chávez**
Correo: mauriciocorimanyachavez@gmail.com

Institución educativa:

I.E.P. Peruano Francés JEAN HARZIC

Docente:

Phillipe Denegrí

Correo: denegriphillipe@gmail.com
Número telefónico: 993106653

La gastronomie française, culture et saveurs : les apports indiscutables de son introduction

Pour quiconque possède une solide culture générale, la France apparaît comme le berceau et l'épicentre du monde occidental, puisque tout y a commencé dès le Moyen Âge avant de s'étendre, par la suite, à l'Amérique latine. Son développement, son architecture, ses apports technologiques et médicaux, sa philosophie, ses codes juridiques, son art, sa littérature et son histoire ont toujours eu, d'une manière ou d'une autre, un écho direct dans l'histoire latino-américaine. Vouloir l'effacer par imposition et manipulation idéologique afin de nier son influence relève d'une cécité volontaire. Dès lors, il est impossible de passer sous silence la contribution de la cuisine française — aujourd'hui désignée sous le terme de gastronomie — ni celle de sa philosophie du goût dans l'évolution de la culture.

Cependant, parler de cuisine française ne se résume pas à l'énoncé d'une simple recette ; c'est aborder un ensemble indissociable comprenant l'art de la table, les techniques culinaires, les bienséances, la conversation, etc. C'est précisément là que pèchent nombre de ceux qui, aujourd'hui, prétendent parler de gastronomie en réduisant leur pratique à la confection d'un plat surprenant, dépourvu de toute validation préalable, exempt de techniques propres et calquant des procédés à partir d'ingrédients régionaux. En d'autres termes, ils ignorent ce qu'ils font, de même qu'ils ignorent qu'il existe en France une tradition ancrée depuis le Moyen Âge, dont l'évolution a permis la modernisation de la cuisine péruvienne.

C'est pourquoi nous avons mené nos recherches sur la cuisine française dès l'époque médiévale, grâce aux apports de notre professeur Philippe (d'origine française), qui a consacré une grande partie de son temps à nous expliquer ce processus d'évolution à travers des ouvrages français du Moyen Âge. Il nous a ainsi guidés à travers les mutations traversées au fil des siècles jusqu'à son accession au rang d'art reconnu il y a plus de quatre cents ans (sous le règne de Louis XIV), période où la recherche de perfectionnement a vu naître des techniques novatrices, des sauces inédites et une codification absente partout ailleurs. La Révolution de 1789 n'a pas sonné le glas de cet art : bien au contraire, elle a favorisé l'essor des restaurants, s'appuyant sur des lieux spécialisés qui existaient déjà dès le XVIe siècle. Enfin, l'orée du XIXe siècle a vu l'émergence des philosophes du goût, des gastronomes et, avec eux, de la critique gastronomique.

Cette histoire ne s'est pas arrêtée là : viendront ensuite les codifications modernes, l'amélioration du service, puis une rigoureuse réorganisation de la brigade de cuisine — pensée comme une armée —, l'apparition de la veste de chef, ainsi qu'une minutie de détails qui rappellent que parler de cuisine, ou plus précisément de gastronomie en ce siècle, ne peut se réduire à un plat spectaculaire ou à la quête d'applaudissements motivés par un intérêt politique visant uniquement à flatter un militantisme de circonstance.

Il est regrettable de constater une telle méconnaissance de la cuisine française et de son histoire, mais il est plus navrant encore de voir qualifier aujourd'hui de « gastronomie » la cuisine de n'importe quel horizon, au mépris des balises déjà établies. S'affranchir de ces repères revient à ignorer dix siècles d'évolution et à rejeter un héritage par le simple réflexe de revendiquer un savoir ancestral, tout en ignorant que l'alimentation répond à un cheminement historique et qu'on ne saurait improviser des créations hasardeuses au détriment de la santé. Ces inventions aux associations surprenantes et aux saveurs insolites ne font qu'endommager l'organisme, d'autant qu'aucun professionnel n'est là pour en encadrer la formulation. C'est ignorer qu'une innovation culinaire, plus encore lorsqu'elle se veut novatrice, doit être validée par un gastronome ou un spécialiste du goût. Pourquoi ? Parce que l'aliment s'apparente à la médecine : toute invention

requiert un examen rigoureux. S'exonérer de cette exigence nuit non seulement à la santé, mais appauvrit la culture.

Il est impossible de détourner le regard de la France, tant les siècles consacrés au développement de sa gastronomie sont nombreux (les premiers « recueil de recettes » y voient le jour dès le Moyen Âge). Vouloir faire l'économie de cet apprentissage équivaudrait à prétendre exercer la médecine sans passer par l'université, en se retranchant derrière des méthodes purement ancestrales tout en rejetant les techniques issues de siècles de recherche, ou encore à ignorer les protocoles chirurgicaux par simple rejet d'une prétendue dépendance politique. Cette vision réductionniste et passéiste de la gastronomie, érigée en champ de bataille, est à la fois dangereuse et subversive. C'est pourquoi toute recherche sur le *repas gastronomique* est vaine sans la lecture de sources textuelles en français, sous peine de sombrer dans le réductionnisme et la manipulation de la politique latino-américaine.

Il importe également de souligner que la cuisine française ne s'est pas développée uniquement sous l'impulsion des souverains et des grands maîtres queux du début du Moyen Âge ; le calendrier liturgique et les monastères ont joué un rôle historique déterminant dans l'amélioration continue des pratiques. Il est curieux de constater que les manuels d'histoire en langue espagnole consacrés à la période médiévale se laissent souvent entraîner par une vision biaisée, accréditant l'idée fausse que le Moyen Âge fut une époque stérile où rien ne fut inventé. Une telle assertion témoigne d'une absence totale de consultation des sources et d'une réceptivité naïve aux commentaires militants ou aux vidéos aux motivations obscures. L'histoire française du Moyen Âge a pourtant structuré des périodes de profonde mutation technologique et d'apports culturels méconnus. C'est dans ce creuset que se sont développés les fromages qui composent notre art culinaire, de même qu'un vaste répertoire de plats festifs.

Il convient de souligner que nombre de douceurs préparées de nos jours, à l'instar des œufs de Pâques, existaient déjà en France au cœur du Moyen Âge, sans parler des pâtisseries et des ragoûts dont la tradition s'est exportée vers d'autres latitudes. Ces préparations ont gagné l'Amérique dans les soutes de Christophe Colomb et de Francisco Pizarro, sans qu'on ait jamais pris la peine d'en interroger la source — admettant tacitement que la cuisine importée constituait une version ancienne à laquelle on s'est contenté de substituer le nom. Ce processus, qu'en Amérique latine on se plaît paradoxalement à primer sous le concept d'appropriation culturelle, est applaudi sans réserve par la classe politique au Mexique, au Chili ou en Argentine, dans une logique de pillage déguisé. Pour ne citer qu'un exemple marquant : dans les Andes péruviennes, on sert encore de nos jours le fameux « fricassée » — dont l'origine française et médiévale est incontestable. Il est consommé tel quel, le nom lui-même trahissant sa provenance. Bien que la préparation ait évolué au gré des ingrédients locaux apportés par chaque région, les convives n'ont jamais eu conscience que ce plat était, à l'origine, français.

La tradition des composantes du repas français

À la lumière des lectures et des expériences acquises, la gastronomie française est considérée comme l'une des plus majeures au monde en raison de ses techniques, de ses ingrédients, ainsi que de la manière dont les mets sont préparés et dressés. Néanmoins, nous estimons que son importance ne réside pas uniquement dans l'élaboration de plats délicieux ou visuellement attrayants, mais bien dans tout ce que la nourriture symbolise pour les Français. Nous avons souvent tendance à concevoir l'acte de manger comme le fait de s'attabler, de se servir et de satisfaire un besoin physiologique ; or, pour eux, cette pratique revêt une dimension bien plus profonde. Partager un repas offre l'occasion de découvrir un véritable art de vivre, en savourant la compagnie de ses proches, en témoignant de la bienveillance et en façonnant des souvenirs durables. C'est pourquoi il nous semble indispensable, pour appréhender la gastronomie

française dans toute sa complexité, d'en connaître tant les aspects techniques que les usages et les valeurs qu'elle véhicule.

L'une des singularités de la gastronomie française, à la différence d'autres traditions culinaires telles que les cuisines anglaise ou allemande, réside dans l'importance accordée historiquement à la structuration du repas. Lors d'un repas gastronomique traditionnel, le rituel s'amorce par un apéritif, se poursuit par une entrée et un plat principal, s'enrichit d'un plateau de fromages pour s'achever sur un dessert, le tout rythmé par la présence incontournable du vin et du pain. Un soin particulier est également apporté à l'accord des saveurs, à la sélection des produits y compris à l'ordonnancement des mets. Cette rigueur permet d'apprécier chaque préparation et d'en saisir les nuances. Par ailleurs, la journée est jalonnée de moments dédiés à l'alimentation — le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner —, bien que ces habitudes varient selon les foyers et les modes de vie. Une telle organisation témoigne du fait que la nature des aliments importe tout autant que la manière de les consommer, la sociabilité et le temps consacré à ce plaisir.

Un autre aspect essentiel réside dans la rigueur apportée au traitement des ingrédients. La confection d'un mets de qualité ne saurait se réduire à la simple exécution d'une recette : elle exige un choix judicieux des produits, une hygiène irréprochable, le respect des temps de cuisson codifiés depuis des siècles en France, ainsi qu'une conservation adéquate. Ces exigences témoignent de la responsabilité et du respect dus aux convives. En outre, la lutte contre le gaspillage alimentaire invite à valoriser le travail des producteurs et les ressources mobilisées. La gastronomie requiert ainsi patience, discipline, créativité et dévouement, chaque préparation exigeant une attention soutenue pour atteindre l'excellence. Dès lors, cuisiner apparaît non seulement comme une démonstration de savoir-faire, mais aussi comme un acte d'engagement et de responsabilité.

L'expérience gustative est indissociable de nos sens et de nos émotions. La perception d'un mets ne dépend pas uniquement des papilles gustatives, mais fait intervenir l'olfaction, la texture, la température y compris l'esthétique du dressement. Ce phénomène relève de la physiologie du goût, qui étudie la perception des saveurs et les sensations suscitées par les aliments. De surcroît, le vécu individuel façonne la dégustation : un plat peut instantanément évoquer chez un Français un souvenir d'enfance, une célébration ou un être cher. Cela démontre que la cuisine française possède une charge symbolique singulière, même lorsqu'il s'agit d'une préparation modeste. Selon nous, la cuisine française n'a nul besoin d'être onéreuse ou sophistiquée pour être significative, car sa véritable valeur réside bien souvent dans l'émotion qu'elle suscite et les mémoires qu'elle pérennise.

Le repas et la tradition française en tant que patrimoine culturel

En 2010, l'UNESCO a inscrit le « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, soulignant sa portée en tant que pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie autour du partage et de l'art de la conversation (UNESCO, s. d.). Cette reconnaissance atteste que la gastronomie s'inscrit au cœur de la culture et des traditions de la société française. Depuis plusieurs siècles, la table constitue un espace d'apprentissage de valeurs fondamentales telles que le respect, la patience, la générosité, la gratitude et la courtoisie. Patienter jusqu'à ce que tous les convives soient installés, partager les mets, écouter son interlocuteur ou remercier l'hôte sont autant de gestes simples qui contribuent à l'harmonie sociale. Si chaque famille façonne ses propres usages, ces attentions confèrent au repas une dimension chaleureuse et porteuse de sens.

Parmi les valeurs traditionnelles associées au repas en France, la cohésion familiale occupe une place prépondérante. À une époque où les contraintes professionnelles, académiques et

personnelles réduisent le temps disponible pour échanger paisiblement avec ses proches, le repas à la française demeure un moment privilégié pour partager son quotidien, écouter l'autre, rire y compris resserrer les liens. Il n'est pas nécessaire de composer un menu d'exception ni d'engager des dépenses somptuaires para partager un moment de qualité : le répertoire culinaire français regorge de recettes simples, empreintes de convivialité, capables de créer des souvenirs impérissables en compagnie de ceux que l'on aime. C'est sans doute l'un des enseignements majeurs de la culture gastronomique française : apprendre à chérir le temps partagé y compris concevoir le repas comme un vecteur de renforcement des liens humains.

En outre, l'alimentation peut véhiculer de l'affection, de la solidarité et de la générosité. Lorsqu'un individu prépare un mets pour autrui, il consacre une part de son temps et de ses efforts pour lui offrir une attention. De même, partager sa nourriture avec une personne dans le besoin constitue une manière manifeste d'exprimer empathie et considération — une conception profondément ancrée dans l'introduction du christianisme à la table française dès le début du Moyen Âge. Il subsiste ainsi des usages cultuels au sein de la cellule familiale et dans la pratique du repas, dans la mesure où l'alimentation revêt une dimension spirituelle liée à la gratitude, aux croyances et au partage. Cela conduit à penser que la gastronomie française dépasse largement la simple cuisine ou la nutrition, puisqu'elle symbolise également nos sentiments, nos valeurs et notre rapport au monde. Il arrive parfois que l'on oublie le menu d'une réunion, mais l'on se souvient durablement des convives présents et de l'émotion partagée en leur compagnie.

Il est également heuristique de mettre en parallèle les pratiques alimentaires de la France et celles de l'Amérique du Nord, en particulier des États-Unis et du Canada. Si la tradition française a constamment valorisé la structuration des mets et le temps consacré au partage, divers secteurs nord-américains ont en revanche favorisé l'essor de la restauration rapide et des plats à emporter, souvent dictés par les contraintes horaires et le rythme de vie. Néanmoins, cela ne saurait occulter la persistance de foyers qui, dans ces mêmes régions, préservent leurs traditions et goûtent au plaisir de se rassembler autour de la table. Au Pérou, c'est à compter de l'avènement de la République aristocratique que s'est ancrée cette habitude française consistant à valoriser le repas et la commémoration, les célébrations familiales se trouvant généralement associées à des mets traditionnels qui unissent les générations. Ces convergences et divergences rappellent que l'acte de se nourrir ne dépend pas seulement des denrées disponibles, mais s'enracine dans les usages, les rythmes et les valeurs propres à chaque société.

L'enracinement de la cuisine française jusque dans les foyers les plus modestes du Pérou

L'empreinte de la gastronomie française au Pérou s'est accentuée au cours du XIXe siècle et au début du XXe siècle. Si l'on compare la situation préexistante aux apports de cette période, la France s'impose comme un modèle d'élégance, de culture et de modernité. Son influence s'est manifestée dans les banquets, les repas d'apparat, la présentation des plats et la présence de recettes européennes dans les manuels culinaires et les établissements urbains. Lauer (2016) souligne que la cuisine française a occupé une place prépondérante dans les cercles prestigieux du Pérou ; toutefois, bien que ce chercheur soit avant tout un analyste politique peu familier des usages français, il convient de mentionner son point de vue pour mettre en lumière l'insuffisance de recherches approfondies sur le sujet. En effet, ledit essayiste avance erronément que l'accès à cette cuisine fut longtemps restreint aux classes favorisées.

Or, cette affirmation est infondée : les livres de recettes circulaient dans les librairies liméniennes ainsi que dans l'ensemble des provinces péruviennes, à une époque où la maîtrise du français était universelle, son enseignement étant obligatoire et gratuit dans toutes les écoles publiques du pays dès le niveau primaire. Cela démontre que les pratiques gastronomiques ne sauraient

être réduites à des marqueurs de distinction sociale ou subordonnées au pouvoir d'achat. C'est précisément pour cette raison que la cuisine française a été adoptée dans la sierra péruvienne, où elle fut adaptée aux ingrédients locaux, insufflant une diversité inédite. Comprendre ce pan de l'histoire péruvienne et latino-américaine invite à se replonger dans les écrits de Flora Tristán — la femme de lettres française qui vécut à Arequipa et à Lima —, auteure de *Pérégrinations d'une paria*. Elle y dépeint avec une grande acuité (ainsi que le soulignait Mario Vargas Llosa à son sujet) la précarité de l'alimentation de l'époque, dénuée de toute association de saveurs et réduite à un maigre *puchero* où tout était amalgamé, tel qu'en témoigne le panorama de la République en 1833.

Faute d'une véritable connaissance de la réalité de cette cuisine, les populations s'approprièrent les apports français, trouvant dans cette variété bienvenue une fenêtre sur les usages d'ailleurs. De là naquit cet attachement profond pour la culture française, ancré dans les provinces et les foyers les plus modestes — un rayonnement que certains milieux politiques latino-américains ont parfois regardé avec jalousie face à l'affection que les populations vouaient, sans même avoir foulé le sol américain, à cette référence lointaine. Avant l'émergence des crispations politiques contemporaines, la France occupait une place de choix dans le cœur des foyers humbles en raison de ses innombrables apports.

Parmi ces contributions figurent de nouvelles techniques de cuisson, la maîtrise des sauces, l'essor de la pâtisserie, un lexique culinaire spécifique ainsi que l'organisation rationnelle de la brigade de cuisine. Ces savoirs ont durablement influencé les restaurants, les hôtels et les établissements péruviens. Afin de saisir la portée de cette influence sur la cuisine professionnelle, il est indispensable d'évoquer Auguste Escoffier, l'une des figures majeures de la gastronomie moderne. Son œuvre a permis de hiérarchiser les fonctions en cuisine, de codifier les procédures et d'optimiser la coordination au sein des brigades. Son importance ne réside pas seulement dans ses créations, mais dans sa contribution décisive à la structuration du métier. Son parcours atteste que l'exercice de la gastronomie exige des compétences techniques, mais également de la discipline, de la rigueur, de la constance et un sens aigu du travail en équipe. Ces valeurs rappellent que derrière chaque plat se cache l'effort concerté de ceux qui le préparent et le servent.

En conclusion, l'étude de la gastronomie française et de son rayonnement au Pérou révèle que l'alimentation possède une portée bien plus vaste qu'on ne le soupçonne habituellement. Il ne s'agit pas simplement de confectionner des plats, d'associer des saveurs ou de soigner l'esthétique du dressage, mais de sonder l'histoire d'une société, d'honorer ses usages et de tisser des liens autour de la table. La cuisine française a légué à la gastronomie péruvienne des techniques et des savoirs précieux, souvent intégrés de manière anonyme. Tel est le cas du ragoût français — apparu dès le Moyen Âge et dont le nom dérive du verbe « étouffer » —, dont l'origine est demeurée méconnue alors qu'il s'est imposé comme l'un des plats les plus populaires du Pérou.

Simultanément, cette réflexion nous invite à cultiver des valeurs telles que le respect, la responsabilité, la générosité, la gratitude et la cohésion familiale. C'est pourquoi cet essai se propose d'analyser les antécédents historiques de l'influence française, ses techniques, ses sauces, son art pâtissier, ses manuels, son service de table et ses apports à la cuisine professionnelle, sans omettre l'héritage d'Auguste Escoffier. L'objectif est de démontrer que la gastronomie française a activement façonné le développement de la cuisine péruvienne, et que la valeur d'un repas ne s'évanouit pas une fois l'assiette dressée : elle réside également dans l'effort de préparation, dans le partage avec autrui et dans les souvenirs qui jalonnent notre existence.

Exposé liminaire

Dans le cadre de cette étude, nous nous proposons d'analyser l'incidence passée et présente de la cuisine française sur la gastronomie péruvienne, en examinant la manière dont l'histoire, les normes et les préparations de ce pays ont profondément influencé le Pérou depuis l'époque moderne. Notre démarche s'appuiera sur le croisement de sources variées et s'achèvera par une conclusion synthétique accompagnée des références bibliographiques mobilisées.

1. Antécédents : l'autochtonie de la cuisine péruvienne avant l'influence française

Avant l'introduction des modes culinaires françaises, les peuples établis sur l'actuel territoire péruvien avaient tissé une relation intime avec leur environnement naturel. La domestication et la culture de la pomme de terre, du maïs, des piments (*ajíes*), du quinoa, de la patate douce, de l'arachide, des haricots et d'une grande variété de fruits ont permis de structurer des régimes alimentaires adaptés à la côte, aux Andes et à l'Amazonie. Par ailleurs, des méthodes de conservation, de déshydratation, de fermentation et de cuisson furent développées en réponse aux contraintes climatiques et à la nécessité d'optimiser les ressources disponibles. Ces savoirs constituent le socle fondamental de la cuisine péruvienne contemporaine et ne sauraient être réduits à de simples préalables aux influences européennes (Aguirre-Sosa et al., 2023).

Avec la Conquête espagnole s'est opérée l'intégration d'espèces animales inédites, de céréales, de corps gras, d'ustensiles et de procédés novateurs. La société coloniale fut également marquée par la présence de communautés africaines réduites en esclavage et de leurs descendants, dont la contribution à l'alimentation et à la culture culinaire s'avéra décisive. De l'interaction entre pratiques indigènes, espagnoles et afro-péruviennes ont éclos des mutations, des échanges et des dissymétries. De ce creuset ont surgi de nombreuses préparations et coutumes qui allaient plus tard composer le répertoire de la cuisine créole. Par conséquent, la cuisine péruvienne portait déjà en elle une riche histoire de métissages culturels bien avant d'être transformée par l'influence française.

2. Implantation et diffusion du goût français au Pérou

L'influence française s'est affirmée de manière plus visible durant la période républicaine, à mesure que s'ouvraient légalement les frontières maritimes — l'accès aux ports américains ayant été prohibé sous le régime colonial —, favorisant l'afflux de manuels de cuisine et de denrées variées que le public perçut comme le symbole même de la modernité. La France occupant alors une position hégémonique dans les arts, la littérature, la mode et la gastronomie, servir des mets à la française constituait, selon Marco Lauer, un vecteur incontestable de raffinement et de distinction (Lauer, 2016). Cette adoption des usages français s'est matérialisée lors de banquets, de réceptions et de repas formels, où l'ordonnancement des plats, le dressage et le service revêtaient une importance égale à celle des mets servis.

L'étude d'Aguirre-Sosa et al. (2023) relève que la cuisine française s'est institutionnalisée au sein des élites durant la République, les banquets accompagnant les grands événements politiques, les inaugurations, les commémorations et les visites officielles. L'historiographie gastronomique cite notamment le fastueux banquet organisé en 1871 à l'occasion de l'inauguration du chemin de fer entre Mollendo et Arequipa, financé par Henry Meiggs et préparé par l'établissement liménien *Café des Anglais*. Ce type de manifestation illustre la fonction ostentatoire du repas formel, conçu comme l'affirmation du prestige des hôtes et de leur aspiration à s'inscrire dans les standards culturels internationaux — témoignant de cette aspiration constante vers la nouveauté et la diversité que symbolisait alors la France.

La diffusion du goût français reposa également sur la circulation des individus et des idées. Cuisiniers, pâtissiers, négociants et hôteliers surent transmettre procédés et recettes ; les voyages outre-mer mirent les Péruviens en contact avec de nouvelles manières de table, tandis que la diffusion des recueils permit de reproduire ces préparations hors des circuits spécialisés. Ce processus ne fut toutefois pas uniforme. Selon Marco Lauer, la cuisine française demeura longtemps l'apanage d'une minorité, en raison de son coût et de la distance culturelle séparant ses codes des habitudes alimentaires populaires (Lauer, 2016).

Cependant, Marco Lauer sous-estime la porosité de ces influences, dans la mesure où les pratiques culinaires de l'époque commencèrent à se métisser dès les quartiers populaires. Portés par l'ingéniosité des commis, des maîtres d'hôtel et des cuisiniers désireux de s'approprier ces répertoires avec les ingrédients locaux, ces codes se sont démocratisés — à l'image de l'engouement suscité par l'arrivée du chemin de fer. C'est ainsi que l'on vit curieusement émerger une pâtisserie française aux dénominations américanisées, telle que la « tarte aux pommes » (*pay de manzana*), adoptée dans les milieux modestes aux côtés de préparations comme l'escabèche — dont le patronyme français demeura intact —, ainsi qu'un ensemble de mets réinterprétés au gré du goût populaire, mû par cette quête universelle de variété indépendamment de toute considération politique.

Un pan méconnu de cette histoire concerne l'élaboration de la fameuse *sopa a la minuta* dans les picanterías régionales : nombre de convives ignorant que ce plat doit son essor à un modeste employé de cuisine ou à une cuisinière travaillant dans un hôtel de grand luxe du XIXe siècle, formés aux techniques françaises. Ce phénomène est d'ailleurs consigné à la fin du XIXe siècle dans l'ouvrage *Jorge o el Hijo del Pueblo*, qui restitue fidèlement le paysage culinaire et l'ancrage de cette influence au cœur des foyers. Il est regrettable de constater combien l'ingratitude, le ressentiment et l'aversion idéologique envers l'héritage français persistent encore aujourd'hui dans certaines régions du sud du Pérou.

3. Techniques culinaires, fonds de cuisine et sauces

L'une des contributions majeures de la cuisine française réside dans la diffusion de techniques systématisées pour l'élaboration des fonds, des sauces, des crèmes, des garnitures et des préparations composées. Au sein de la cuisine professionnelle française, les fonds constituent le socle de la construction gustative, tandis que les sauces apportent texture, arôme, onctuosité et complexité. Ces procédés exigent une maîtrise rigoureuse des proportions, des températures, des temps de cuisson et de la consistance. Leur prestige international a favorisé leur adoption dans les restaurants, les hôtels et les services de traiteur de nombreux pays, y compris au Pérou (Escoffier, 1903).

Les sauces revêtent une importance particulière en ce qu'elles illustrent la capacité d'une technique à métamorphoser l'expérience sensorielle d'un plat. Le répertoire classique français compte ainsi de multiples préparations destinées à accompagner les viandes, les poissons, les légumes et les pâtes. Leur confection requiert des compétences pointues en matière de réduction, d'émulsion, de liaison et d'association des saveurs. La dissémination de ces techniques a élargi la palette des cuisiniers péruviens évoluant dans des sphères de cuisine formelle, soucieux de reproduire les standards associés à la gastronomie européenne.

L'intégration des méthodes européennes a également incité à accorder une attention accrue à la régularité des découpes, à la précision des temps de cuisson, à la texture finale et à la mise en valeur visuelle. Ces outils méthodologiques ont pu être transposés aux produits locaux, permettant au cuisinier d'appliquer des protocoles issus de la cuisine française à des ingrédients endogènes. L'articulation entre technique et produit est fondamentale : une technique ne suffit

pas à définir à elle seule l'identité d'un mets, dès lors que l'ingrédient, le contexte et la charge culturelle conférée par ceux qui le préparent jouent un rôle tout aussi déterminant.

4. L'influence française dans la pâtisserie et la confiserie

La pâtisserie a constitué l'un des domaines les plus propices à l'enracinement de l'influence française. La France a développé une tradition reconnue de pâtes, de tartes, de crèmes, de meringues, de pains fins et de desserts dont l'élaboration exige une rigoureuse précision. La circulation des savoir-faire et des recettes européens a enrichi le répertoire des boulangeries, des pâtisseries, des hôtels et des cuisines domestiques du Pérou, en particulier dans les centres urbains et au sein des franges disposant de l'accès à ces denrées.

Le lexique gastronomique péruvien témoigne de cet héritage à travers des termes tels que *chantilly* et *mousse au chocolat*, aux côtés de préparations d'ascendance européenne comme les quiches et les tartes. L'étude critique d'Aguirre-Sosa et al. (2023) identifie la dissémination de ces recettes et dénominations françaises comme un jalon de l'histoire de la gastronomie nationale. Si ces exemples illustrent la circulation culturelle, ils n'impliquent nullement une filiation univoque ou exclusive de la pâtisserie péruvienne.

Le Pérou possédait déjà sa propre tradition de douceurs, ancrée dans l'usage de produits locaux, le calendrier des célébrations religieuses, l'univers conventuel, les marchés et les traditions familiales. Le sucre, les fruits, les tubercules et autres ingrédients s'étaient conjugués en des préparations dotées d'une identité propre. La pâtisserie française est venue y greffer des techniques, des textures et des canons de présentation susceptibles de cohabiter avec les douceurs nationales. Dans certains cas, les modèles européens ont offert des procédés inédits pour le travail des crèmes, des pâtes et des meringues ; dans d'autres, ils ont dialogué avec les recettes locales sans pour autant les évincer.

Lorsqu'une préparation se transplante dans une autre culture, ses ingrédients et ses proportions sont naturellement amenés à évoluer. Le coût des denrées, leur accessibilité, les conditions climatiques et les préférences des consommateurs guident ce processus d'adaptation. C'est pourquoi l'empreinte française en confiserie doit être envisagée comme une dynamique de modernisation et d'assimilation joyeuse. Ces recettes devaient nécessairement s'ajuster aux goûts partagés et se confectionner avec les ressources immédiatement disponibles.

5. Le vocabulaire français dans la culture alimentaire péruvienne

La langue constitue un autre témoin indélébile des contacts entre cultures culinaires. Le vocabulaire gastronomique d'usage courant intègre des termes tels que *chef*, *buffet*, *menu*, *mayonnaise* et *chantilly*, ainsi que des appellations de plats comme *quiche* et *mousse au chocolat*. Aguirre-Sosa et al. (2023) soulignent l'adoption de plusieurs de ces lexèmes dans le sillage de l'influence française au Pérou. Leur présence atteste que les échanges ne se sont pas limités aux denrées physiques, mais ont également structuré la conceptualisation des pratiques culinaires.

Ces emprunts linguistiques reflètent des mutations culturelles profondes. Le mot *chef* renvoie à une fonction hiérarchique au sein de la brigade ; *buffet* qualifie une modalité de service, tandis que *menu* désigne la nomenclature des propositions d'un repas. Au fil du temps, nombre de ces termes se sont ancrés dans l'espagnol, s'adaptant aux usages locaux au point de perdre leur connotation étrangère et de s'intégrer au discours quotidien.

Toutefois, la seule traçabilité étymologique d'un mot ne saurait suffire à attester l'adoption mécanique ou uniforme d'une recette dans toutes les régions. Les termes peuvent glisser sémantiquement et se combiner avec des pratiques vernaculaires. En dépit de ces nuances, le vocabulaire demeure un instrument précieux pour étudier la circulation des techniques, des produits et des arts de la table entre la France et le Pérou.

6. Service de table, banquets et restauration

L'influence française s'est également manifestée dans la codification de l'organisation et du service des repas formels. Le menu séquentiel, l'ordonnancement des plats, le soin apporté au dressage, l'attention portée aux convives ainsi que l'usage d'une vaisselle et d'une coutellerie spécifiques dessinaient un modèle de service qui, auréolé de prestige en Europe, s'est institutionnalisé dans les hôtels et les restaurants. Dans le Pérou républicain, ainsi que le relève Marco Lauer, ces pratiques se sont principalement matérialisées lors des banquets officiels et des réceptions de l'élite, où l'acte nourricier se doublait d'une éminente fonction sociale (Lauer, 2016).

Dans le cadre d'un repas de cérémonie, le menu faisait office de vecteur signifiant, capable de manifester l'aisance financière de l'hôte, sa maîtrise des codes européens et son ambition de prodiguer une expérience distinguée. Le service se muait ainsi en allégorie de l'ordre, de l'abondance et du raffinement. Le repas ne se réduisait pas à ce qui était ingéré : il englobait la mise en scène du service, l'espace de la célébration et le tissu des relations sociales qui s'y nouaient.

Ces usages ont stimulé l'essor de la restauration formelle et de l'hôtellerie, sans pour autant se substituer à la complexité de l'ensemble de la culture alimentaire péruvienne. Sur les marchés, dans les foyers et au sein des cuisines régionales, les pratiques furent réinterprétées en fonction des besoins et des coutumes locales. La portée de l'influence française réside précisément dans sa contribution à la modernisation de la sphère publique, venant dynamiser les formes populaires et traditionnelles de l'alimentation.

7. Auguste Escoffier : figure tutélaire de la cuisine professionnelle française

Auguste Escoffier (1846–1935) s'impose comme une figure incontournable pour appréhender la portée internationale de la cuisine française moderne. Son importance historique tient à la systématisation des recettes, des techniques et des méthodes de travail, ainsi qu'à la rationalisation des grandes cuisines professionnelles. S'il n'est pas le créateur de l'ensemble de la gastronomie française et n'a pas initié directement chaque mutation survenue au Pérou, son œuvre incarne un courant professionnel qui a grandement rehaussé le prestige de la cuisine française.

Son ouvrage majeur, *Le Guide culinaire*, publié en 1903, a fédéré un vaste ensemble de recettes et de protocoles issus de la cuisine classique, s'imposant comme la référence absolue des cuisiniers désireux de structurer et de reproduire leurs préparations selon des critères rigoureux. Escoffier a également joué un rôle décisif dans la consolidation du système de la brigade de cuisine, fondé sur la répartition des tâches entre professionnels aux attributions spécifiques. Cette organisation favorise la coordination, la spécialisation et la fluidité du service (Escoffier, 1903).

Extrait du Guide culinaire d'Auguste Escoffier :

« [...] Il est extrait ci-après un court passage du *Guide culinaire* d'Auguste Escoffier, où l'auteur disserte sur l'harmonie inhérente à la cuisine française, sur sa dimension esthétique, sur le talent

requis pour cuisiner, sur la simplicité inhérente au bon goût, ainsi que sur la minutie intransigeante qu'exige l'exécution de chaque étape d'une préparation — soulignant combien l'apprentissage et le perfectionnement continus de chaque geste sont indispensables. »

> Permettez-nous de réitérer ici ce que nous affirmions dès la première édition de cet ouvrage consacré au dressage : « Nous avons la conviction intime que le talent conférant sa marque suprême au plus modeste élément, par une présentation à la fois élégante et rigoureuse, demeurera de tout temps le corollaire indispensable de la compétence technique. ».Néanmoins, la fin que poursuis l'artisan lorsqu'il élabore une belle parure ne doit être atteinte que par l'emploi discret et sobre de denrées strictement comestibles, disposées avec harmonie. Il convient d'ériger en règle absolue pour les garnitures futures le bannissement de tout ornement non comestible, la simplicité du bon goût devant en constituer l'attribut primordial. Pour parvenir à ce résultat, l'artisan inspiré dispose d'une infinie latitude de moyens. En mobilisant exclusivement des substances comestibles — telles que truffes, champignons, blancs d'œufs, légumes, langues, etc. —, il lui est loisible de combiner et de décliner à l'infini de superbes décors. L'ère des parures tarabiscotées mises à la mode par les cuisiniers de la Restauration est désormais révolue. Toutefois, lorsqu'en des circonstances particulières, l'exécutant se trouverait contraint de se conformer aux exigences des méthodes anciennes, il lui appartiendra avant tout d'adapter la rigueur de son apprentissage au temps et aux ressources dont il dispose ; qu'il ne sacrifie jamais la forme au détriment de la substance, et se souvienne qu'aucune grâce décorative ne saurait conférer de valeur à des apprêts salés négligés ou défaillants. https://es.scribd.com/document/734390829/Le-Guide-Culinaire-Espanol-Georges-Auguste-Escoffier (Fragmento de Le Guide Culinaire)

Parmi les qualités intrinsèques de son héritage figurent la discipline, l'organisation, le leadership, la précision ainsi que l'aptitude à transmettre les savoirs. La cuisine professionnelle requiert bien davantage que de la simple créativité individuelle : elle exige de la communication, une responsabilité partagée et des protocoles rigoureux. Escoffier a contribué à consacrer cette vision du métier, élevant les techniques françaises au rang de référence incontournable de la formation culinaire internationale.

Pour les besoins de cet essai, Escoffier incarne l'archétype de la modernisation technique française ayant irrigué la restauration moderne. Cette adoption a permis l'essor et l'épanouissement de l'art culinaire. Si sa contribution offre une clé de lecture pour analyser la professionnalisation et l'organisation du travail en cuisine, les mutations de la gastronomie péruvienne doivent quant à elles s'interpréter à l'aune de leurs propres dynamiques historiques.

8. Recueils de recettes et transmission des savoirs

Les manuels et recueils de recettes constituent des sources documentaires inestimables pour reconstituer l'historiographie de l'alimentation. Ils renseignent sur les denrées jugées essentielles, la nomenclature des mets, les procédés recommandés et les ambitions culinaires d'une époque. Dans le Pérou républicain, la circulation d'ouvrages imprimés consignait tant des recettes vernaculaires que des préparations inspirées des canons étrangers. L'analyse de ces documents permet d'observer la plasticité des cuisines et la manière dont une société opère la sélection des savoirs qu'elle souhaite perpétuer ou diffuser.

Zapata Acha (2019), à travers l'étude d'un manuscrit culinaire de Huancayo datant du XIXe siècle, met en évidence l'intérêt heuristique de ces documents pour appréhender l'interférence entre traditions régionales et pratiques d'origines diverses. Bien que toute influence européenne répertoriée dans ces supports ne soit pas nécessairement française, cette exégèse atteste que les recettes ont circulé, se sont métissées et ont intégré des ingrédients et des usages locaux. Les recueils s'affirment ainsi comme les témoins d'une culture alimentaire hautement dynamique.

Ces sources comportent toutefois des limites inhérentes. Un ouvrage imprimé ou un manuscrit ne reflète pas mécaniquement l'ordinaire de l'ensemble de la population : il traduit souvent les goûts d'une famille, d'une sphère régionale ou d'une élite dotée des ressources nécessaires pour acquérir de telles denrées et publications. C'est pourquoi les historiens doivent croiser ces écrits avec d'autres indices documentaires, tels que les menus d'époque, les témoignages, les archives notariales et les enquêtes sociologiques. Nonobstant ces réserves, ces ouvrages permettent d'identifier les préparations investies d'une valeur patrimoniale et les vecteurs de transmission de certains savoir-faire.

La transmission des connaissances culinaires ne relève pas de la seule culture écrite ; elle s'opère également de manière orale et empirique au sein des cuisines familiales, des établissements de restauration et lors du compagnonnage des apprentis. En ce sens, l'empreinte française s'est diffusée tant par le truchement des textes écrits que par la pratique professionnelle et la fréquentation quotidienne entre cuisiniers.

9. La cuisine péruvienne comme processus d'adaptation

L'interaction entre la cuisine française et la gastronomie péruvienne s'appréhende plus justement comme une démarche d'adaptation volontaire, motivée par la quête de variété et la lassitude face aux limites du répertoire existant. Lorsqu'une technique se déplace vers un nouvel horizon, les cuisiniers doivent l'ajuster aux ressources disponibles, au palais du public et aux contraintes matérielles. Une sauce, une pâte ou un mode de dressage se métamorphosent inévitablement au contact des produits locaux et des sensibilités culturelles en présence. La cuisine péruvienne s'est ainsi développée de tout temps à travers une historicité dynamique nourrie de fécondations croisées (Aguirre-Sosa et al., 2023).

La gastronomie nationale s'est ainsi nourrie des apports espagnols, africains, italiens, chinois, japonais et d'autres communautés. Chacune de ces influences a tracé sa propre trajectoire, nouant un rapport singulier avec les ingrédients et les usages du terroir.

Cette adaptation fut rendue nécessaire pour s'extraire de l'enclavement culturel imposé par l'ordre vice-royal et la stricte tradition régionale. Bien que des recherches aient été menées sur l'histoire de la cuisine, ses techniques et l'art de la table en Amérique latine, les polémistes politiques ont fréquemment cherché à occulter cette réalité pour servir leurs propres constructions idéologiques. Notre démarche se bornera à restituer des jalons historiques étudiés dans les universités péruviennes, dénuée de tout prosélytisme politique et guidée par la seule rigueur scientifique, à travers l'examen d'une époque charnière (1833) où le Pérou cherchait à s'instituer tout en découvrant les horizons de la gastronomie française. Cette recherche s'appuie notamment sur les témoignages et descriptions du tout premier ouvrage publié au Pérou comportant un chapitre consacré à la gastronomie : *Pérégrinations d'une paria* de Flora Tristán — une lecture incontournable dans les cursus scolaires et universitaires péruviens. L'auteure y dépeint sans fard la carence de procédés techniques et de mise en scène des plats, épinglant l'indigence du service et l'insuffisance de l'hygiène au sein des cuisines de l'époque.

> Le premier mets servi à toutes les tables est le *puchero*. Il s'agit d'un amalgame confus de bœuf, de mouton, de lard, de volaille, de pois chiches, de manioc, de patates douces, de choux, de plantains et de maïs. Le tout cuit conjointement dans un immense chaudron empli d'une quantité prodigieuse d'eau.
>
> Le bouillon de cette cuisson sert à préparer la soupe, à laquelle on incorpore du riz, des pâtes ou du pain, relevée d'une abondante rasade de piment (*ají*) et de saindoux. La viande et les légumes sont ensuite dressés sur un grand plat en un amoncellement où les ingrédients, trop cuits et confondus, ont abdiqué toute saveur propre au profit du gras et du piment. En dépit de ce mélange insipide et huileux, les Péruviens considèrent le *puchero* comme leur plat national par excellence et ne sauraient concevoir un repas digne de ce nom sans sa présence. (Tristán, 1838, T. 2, p. 92).

L'auteure relate également, avec une grande franchise, la méconnaissance des arts de la table qui prévalait alors — des usages qui ne commencèrent à s'implanter qu'après l'ouverture aux influences françaises. Jusqu'à cette époque, le pays languissait dans l'isolement qu'engendrent les replis régionalismes, prisonnier de cette stagnation culturelle inévitable lorsque la liberté de choix s'efface au profit du dogmatisme et de l'imposition.

> Ils ont coutume de disposer simultanément tous les mets sur la table, offrant le spectacle d'un entassement hétéroclite de ragoûts en tout genre. Ils ignorent cet art du service qui, en Europe, ordonnance la table avec cette rigueur, cette élégance et cette symétrie qui font tout le charme de nos repas.
>
> Point de verrerie fine, point de vaisselle d'apparat, nulle trace de fleurs ou d'ornements propres à réjouir le regard. Des nappes en toile grossière, fréquemment souillées ; des couverts en argent aux ciselures frustes, ternis par le manque d'entretien ; et une profusion de plats négligemment dressés composent l'unique décor de leur hospitalité. Ils méconnaissent totalement ce que nous nommons l'étiquette de la table : chacun se sert à sa guise, plongeant sa fourchette ou sa cuillère dans les plats communs, tandis que les bouteilles de vin — par ailleurs invariablement ordinaire et de piètre qualité — circulent de main en main sans le moindre égard ni la plus élémentaire distinction. (Tristán, 1838, T. 2, p. 92)

L'auteure conclut en dénonçant l'hygiène défaillante qui caractérisait la préparation des mets et l'état des cuisines :

> La saleté de leurs cuisines dépasse tout ce que l'on saurait imaginer. Les cuisiniers […] opèrent au milieu d'une crasse répugnante. Ils méconnaissent la plus élémentaire propreté dans l'apprêt des aliments : tout est frit ou mijoté dans un saindoux rance, dont les émanations suffocantes envahissent la demeure tout entière.
>
> Ils ne font guère usage du feu pour rôtir ; leurs ragoûts s'apparentent à une sorte de bouillie où tous les ingrédients se confondent en une masse huileuse, dominée par le piment (*ají*) au point de brûler le palais. Voir préparer le repas dans ces maisons suffirait à couper l'appétit à l'étranger le plus affamé. (Tristán, 1838, T. 2, p. 92)

Par ailleurs, cette introduction s'est opérée de manière graduelle ; le cuisinier ne se bornait point à reproduire passivement une recette, il en interprétait parfois les principes — ce qui explique la diversité des expressions selon les terroirs —, et décidait de l'employer au sein d'un contexte inédit. L'identité d'un mets relève autant de son historicité que des denrées, des savoir-faire et des significations qu'une communauté lui attribue. Par conséquent, l'influence française fait indissociable partie de l'histoire gastronomique du Pérou, et cette appropriation domestique atteste sa modernisation sans sacrifier la variété. Si le pays a accueilli des vagues migratoires, le goût et l'inclination ont toujours transcendé les clivages politiques ; ces techniques ont permis l'avènement de sauces modernes, sans lesquelles la cuisine fût demeurée engoncée. Le succès procède invariablement de l'apprentissage : à l'instar d'un médecin qui, fort de son cursus universitaire et de ses spécialisations, ne saurait accomplir ses interventions chirurgicales sans le secours des techniques de pointe importées de l'étranger, la réussite d'un praticien ne saurait résulter de l'application de procédés millénaires, mais bien de l'assimilation de méthodes modernes venues d'ailleurs.

L'ingratitude demeure l'un de ces antivaleurs que les courants radicaux d'Amérique latine ont malheureusement insufflés de longue date dans l'éducation des enfants et de la jeunesse ; pourtant, toute vérité, pour douloureuse qu'elle soit, s'avère nécessaire. Nul ne s'instruit ni ne réussit sans le concours d'autrui pour l'éclairer, l'élever et lui transmettre ce qu'il ignore : le succès est directement corrélé à l'apprentissage, tandis que l'échec procède de la discourtoisie et de l'isolement. On ne saurait édifier un bâtiment sans le secours d'un plan, ni l'améliorer sans l'introduction de techniques novatrices — une cécité dont la politique fait constamment preuve.

10. La pérennité de l'influence française dans la gastronomie péruvienne contemporaine

Aujourd'hui, l'héritage de la cuisine française se lit encore dans la transmission des techniques, l'art pâtissier, le lexique professionnel et la rationalisation de certaines cuisines. La maîtrise des fonds, des sauces, des pâtes, des cuissons et du dressage demeure un outil précieux dans la formation des cuisiniers. Néanmoins, ces instruments méthodologiques s'appliquent désormais aux préparations péruviennes et se mettent au service des produits nationaux, loin de chercher à se substituer aux traditions locales.

Parallèlement, la gastronomie péruvienne contemporaine — qui a su intégrer les savoirs et techniques de la cuisine française — a réaffirmé son attachement à la biodiversité et aux ingrédients régionaux, selon cette même démarche de valorisation que l'histoire attribue à la France. L'innovation jaillit de ce dialogue entre technique et territoire : la maîtrise des procédés internationaux se conjugue avec les ressources andines, côtières et amazoniennes, ainsi qu'avec les savoirs familiaux et régionaux. Ce processus témoigne du fait que l'apport étranger a modernisé la cuisine pour le plus grand bien du Pérou. C'est en quelque sorte l'équivalent d'un séjour d'études à l'étranger, à l'issue duquel il convient au moins de manifester de la reconnaissance envers ces maîtres dont le rôle, en Amérique latine, est si rarement salué.

La vitalité de l'influence française se manifeste également dans cette conception rigoureuse du métier, fondée sur la précision, l'organisation, l'hygiène, la cohésion de l'équipe et la transmission des savoirs. Ces exigences s'intègrent harmonieusement dans des propositions qui placent l'identité culinaire péruvienne au cœur de leur démarche.

Conclusion

L'influence de la gastronomie française sur la cuisine péruvienne représente une refonte absolue des processus et constitue, de ce fait, le chapitre le plus déterminant de l'historiographie culinaire du pays. Sa visibilité s'est particulièrement affirmée au cours du XIXe siècle et au début du XXe

siècle, lorsque le modèle français, affranchi des entraves coloniales, a pu pénétrer l'Amérique latine et s'implanter dans divers secteurs urbains. Son empreinte ne s'est pas limitée aux banquets, aux hôtels, aux restaurants, aux manuels et aux arts de la table ; elle a gagné les quartiers modestes et les bourgades de l'intérieur. Ses apports recouvrent aussi bien les techniques d'élaboration des sauces et des mets complexes que les procédés de la pâtisserie, le vocabulaire spécialisé, les canons de présentation et les modèles d'organisation professionnelle.

L'œuvre d'Auguste Escoffier permet de saisir une dimension essentielle de cette influence : la systématisation de la grande cuisine professionnelle moderne. Sa discipline, son sens de l'organisation, son leadership et sa vocation pédagogique ont grandement contribué à structurer le travail en brigade au sein des grands établissements.

En définitive, les relations entre la France et le Pérou s'analysent comme un processus dynamique d'échange, de sélection et d'adaptation. La cuisine péruvienne s'est nourrie des techniques et des arts de la table issus de la tradition française, tout en les réinterprétant à l'aune de ses propres produits, de ses nécessités et de ses sensibilités. Loin d'être un simple décalque de la cuisine française, elle s'affirme comme une tradition plurielle, capable de dialoguer avec les influences extérieures sans abdiquer son caractère singulier. L'étude de ce lien permet de rendre justice tant à la contribution française qu'à la créativité des cuisiniers péruviens, lesquels ont su fondre des apports culturels multiples en une gastronomie reconnaissable, diversifiée et perpétuellement en mouvement.

Bibliografía

Aguirre-Sosa, J., Dextre-Jauregui, M. L., Lozada-Urbano, M., & Vargas-Merino, J. A. (2023). Background of Peruvian gastronomy and its perspectives: An assessment of its current growth. Journal of Ethnic Foods, 10, Article 50. https://doi.org/10.1186/s42779-023-00212-4

Escoffier, A. (1903). Le guide culinaire: Aide-mémoire de cuisine pratique. Au Bureau de L'Art culinaire.

Lauer, M. (2016). La cocina francesa y el Perú. Fondo Editorial de la Universidad de San Martín de Porres. https://libros.fcctp.usmp.edu.pe/la-cocina-francesa-y-el-peru/

Tristán, F. (1838). *Pérégrinations d'une paria (1833-1834)* (Tomo 2). Arthus Bertrand.

Rivarola, J. L. (2006). De once a lonche: Sobre palabras y costumbres en el Perú del siglo XIX. Boletín de la Academia Peruana de la Lengua, 42(42). https://doi.org/10.46744/bapl.200602.001

Zapata Acha, S. (2019). Regionalismo y centralismo culinario en un manuscrito huancaíno del siglo XIX: Influencias y sabores. Turismo y Patrimonio, (13). https://doi.org/10.24265/turpatrim.2019.n13.10