INSTITUTION LOUISETTE MARIE ARNAUD 2026-2027

Deux cultures, une histoire et des saveurs qui unissent les cœurs

I.E.P. San Andrés

<<L'AMULETTE DE L'EMPEREUR ET LA SAVEUR DE LA CAUSE : DEUX PATRIES UNIES PAR L'INGÉNIOSITÉ>>



Présentée par l' école
San Andrés - Pérou

Collège San Andrés

Via de Evitamiento S/N. Cajamarca, Pérou

Section langues étrangères

Au Concours Culturel-Éducatif Institution Louisette-Marie Arnaud 2026 – 2027. Sixième Edition au Pérou.

Rédaction en langue française

<<L'AMULETTE DE L'EMPEREUR ET LA SAVEUR DE LA CAUSE : DEUX PATRIES UNIES PAR L'INGÉNIOSITÉ>>

Sous la direction de **Rafael González Escalante,** professeur de français.

Rédaction présentée par :

JOAQUINA FERNANDA, MENDOZA LINARES, 17 ans, élève directeur de la rédaction.

SALOMÓN, PEREIRA ÁLVAREZ, 15 ans, élève responsable de la révision du document.

JENIFER NICOLL, AMPUERO LLORENTE, 14 ans, élève responsable de la recherche d'informations

ÁNGEL ANDRÉ, ECHEVARRÍA HERRERA, 15 ans, élève responsable de la recherche d'informations

JACOBO BERNABE, ROMERO CHUMPITAZI, 17 ans, élève responsable du montage vidéo

À Cajamarca – Pérou le 27 octobre 2026.

Sommaire

INTRODUCTION : Deux cultures, une même passion 3
1. L'histoire Du Poulet A La Marengo 4
1.1. Contexte historique 5
1.2. La bataille de Marengo 5
1.3. Le goût de la victoire 7
1.4. L'évolution du Poulet à la Marengo 7
1.5. Notre avis personnel : un plat peu raconter une histoire 8
2. LA CAUSA LIMEÑA 9
2.1. L'importance culturelle de la causa limeña 9
2.2. L'origine de la causa limeña 10
2.3. L'évolution et les différentes versions de la causa 10
2.4. La causa limeña : un symbole de l'identité péruvienne 10
3. LE PARALLÈLE : Histoire et identité 12
3.1. La gastronomie française : histoire et patrimoine culturel 12
3.2. Un lien avec la « causa limeña » 13
3.3. Notre avis personnel : un plat peu raconter une histoire 13
4. CONCLUSION 14

INTRODUCTION :

Deux cultures, une même passion

Dans cet essai, nous présentons deux plats représentatifs de différentes cultures : le poulet Marengo, originaire de France, et la Causa Limeña, originaire du Pérou. Ces deux plats ont une histoire intéressante, car leur origine est liée à des périodes de guerre et à des moments importants de l'histoire de leurs pays. Ils représentent également les traditions et la richesse gastronomique de chaque culture.

D'une part, le poulet Marengo est né pendant la bataille de Marengo, en Italie, en 1800, après la victoire de Napoléon Bonaparte contre les Autrichiens. Selon la tradition, le chef de Napoléon, Dunand, devait préparer un repas avec les ingrédients disponibles. Il a donc improvisé un plat à base de poulet, de tomates, d'œufs et d'écrevisses locales. Ce plat a beaucoup plu à Napoléon et il est devenu célèbre au fil du temps. Plus tard, la recette a évolué avec l'ajout d'autres ingrédients, comme les champignons et le vin blanc. Aujourd'hui, le poulet Marengo est un exemple de la façon dont un événement historique peut influencer la gastronomie française.

D'autre part, la Causa Limeña est un plat traditionnel du Pérou, dont l'histoire est associée à la guerre d'indépendance. À cette époque, les femmes de Lima préparaient et vendaient ce repas à base de pommes de terre, de citron et de piment pour collecter de l'argent et soutenir la cause de l'indépendance. Elles utilisaient la devise « Por la Causa », ce qui aurait donné son nom à ce plat. Aujourd'hui, la Causa Limeña est très populaire dans la cuisine péruvienne. Elle peut être préparée avec différentes garnitures, comme du poulet, du thon ou de l'avocat, et elle est souvent servie comme entrée lors des repas familiaux et des célébrations.

Nous avons choisi ces deux plats parce que leur origine est liée à des périodes de guerre et à des événements historiques importants. Ils nous permettent de comparer les traditions culinaires de la France et du Pérou, ainsi que de découvrir les ingrédients et les coutumes de chaque pays. De plus, nous pouvons comprendre comment la cuisine peut devenir une forme d'expression de l'identité nationale et de la mémoire historique.

Enfin, ces deux exemples montrent que les plats traditionnels ne servent pas seulement à se nourrir : ils racontent aussi des histoires et transmettent la culture d'une génération à l'autre. Ils nous permettent d'apprécier la diversité gastronomique et de mieux connaître les traditions de différents pays.

Aujourd'hui, nous découvrons comment ces plats merveilleux racontent l'histoire et la culture de leurs pays.

1. L’histoire Du Poulet A La Marengo

La joie d’avoir réussi ce qui semblait presque impossible et les conversations de cette nuit-là pendant le dîner sont restées pour toujours dans la mémoire de ceux qui ont combattu sur le champ de bataille.

Cette histoire commence avec le commandant Napoléon Bonaparte et une armée de courageux Français.
Mais avant de la raconter, nous devons présenter la plate vedette : le Poulet à la Marengo. Son nom vient de la ville italienne où la bataille a eu lieu. Ce plat ne représente pas seulement un mélange de saveurs extraordinaires et de techniques comme le fait de dorer, de déglacer et de faire sauter, mais aussi une partie de l’histoire et des origines françaises.

La bataille de Marengo, comme d’autres événements, est devenue une partie de la tradition et de l’identité de la France.

Le courage de la lutte française et la richesse de sa gastronomie se réunissent pour montrer que l’histoire se goûte aussi.

Figure 1.

Mijoté de Poulet Tomates



Note. Prise de Poulet Marengo – Recette Française Traditionnelle aux Tomates, par Mr. Cuisto (2025), Mr. Cuisto https://mrcuisto.com/recipes/poulet-marengo-classique.

1.1. Contexte historique

Pour comprendre l'importance de la bataille de Marengo, nous devons revenir à la fin du XVIIIe siècle. La France était en conflit avec plusieurs puissances européennes qui cherchaient à arrêter la Révolution française et à récupérer le pouvoir qu'elles avaient perdu. L'Autriche était le principal ennemi et l'Italie est devenue le point de rencontre entre les deux pays.

Napoléon Bonaparte était une figure qui a obtenu une grande réputation grâce aux nombreuses campagnes qu'il a dirigées. En 1796, à l'âge de vingt-six ans, il est devenu commandant de l'Armée d'Italie et, avec eux, il a vaincu les forces autrichiennes.

Le 10 novembre 1799, il est devenu Premier consul de France et, en prenant cette responsabilité, il est intervenu dans la campagne d'Italie de 1800 parce que la France faisait face à un nouveau défi : elle devait retrouver sa position en Italie et empêcher l'Autriche de gagner en force et en influence.

Pour être victorieux, Bonaparte a imaginé un plan : former l'Armée de réserve et obliger les troupes autrichiennes à partir des zones les plus importantes du nord de la région.

Grâce à cela, une nouvelle étape de la guerre a commencé et, peu à peu, elle a préparé un plat qui allait devenir connu dans le monde entier.

1.2. La bataille de Marengo

Le matin du 14 juin 1800, le commandant Napoléon se trouvait près de Torre di Garofoli, une localité près d'Alessandria, en Italie. (C'est là qu'il avait son quartier général.)

Il attendait des nouvelles sur la position des troupes autrichiennes et sur le général Michael von Melas. Cependant, les informations n'étaient pas claires. Les minutes passaient et, vers neuf heures du matin, on a entendu le bruit d'un canon et, peu après, il a appris que les Autrichiens ont traversé la rivière Bormida et avançaient vers eux

Les troupes françaises étaient dispersées dans la ville, alors il s'est dépêché et les a réunies.

Le premier affrontement a eu lieu près de Marengo. Les Français ont essayé d'arrêter l'avancée des troupes autrichiennes en utilisant le Fontanone, un cours d'eau qui a servi de barrière naturelle. Mais le camp ennemi avait plus d'artillerie : ils comptaient 30 000 soldats et cent canons, pendant que les Français avaient environ 22 000 soldats dans leurs troupes et quinze canons.

Les heures, les minutes et les secondes passaient et la situation devenait plus compliquée.

Vers deux heures de l'après-midi, les troupes autrichiennes étaient placées à plusieurs endroits stratégiques de la région. Cela a découragé les Français et ils ont senti que la bataille était déjà perdue. Bonaparte a ordonné de commencer la retraite. Le commandant autrichien, pensant que la victoire était à eux, est retourné vers Alessandria pour annoncer la nouvelle.

Même si l'espoir était presque perdu, vers cinq heures de l'après-midi, quelque chose s'est produit et a changé le cours de la bataille en faveur des Français.

Le général Louis-Charles-Antoine Desaix est arrivé avec Jean Boudet et ses troupes. Napoléon a décidé d'arrêter la retraite et de profiter de cette dernière occasion pour attaquer. Selon le récit de Bouniol (1870), Desaix a dit : « Oui, la bataille est perdue ; mais il n'est que trois heures, nous avons le temps d'en gagner une autre ». Et les troupes françaises se sont organisées pour attaquer.

Marmont, le général responsable de l'artillerie, a rapidement réuni une batterie de dix-huit canons et a tiré sur les Autrichiens. L'attaque a atteint son objectif de ralentir l'avancée du camp opposé et Desaix a pu diriger ses troupes avec plus de liberté. Malheureusement, il est mort après avoir reçu une balle dans le cœur.

Malgré sa mort, la lutte a continué. Kellermann, un autre général responsable de la cavalerie française, a profité du chaos qui s'est créé et a lancé une charge contre eux.

Finalement, Melas et ses troupes ont été obligés de se retirer des terres italiennes et de retourner par la rivière Bormida, la même rivière qu'ils ont traversée auparavant. Après environ douze heures de lutte et de sacrifice, les Français pouvaient enfin se reposer. La victoire était entre leurs mains.

Figure 2.

Marengo, la grande victoire de Napoléon en Italie



Note. Prise de Marengo, la bataille de Napoléon en Italie (s.d.). Historia National Geographic (https://historia.nationalgeographic.com.es/a/marengo-napoleon-italia_20548).

1.3. Le goût de la victoire

La journée était très longue. Les Français étaient épuisés. Pendant ce temps, le commandant Napoléon retournait à son quartier général, car après les douze heures de bataille, il avait besoin de reprendre des forces.

À son arrivée, il a donné à son cuisinier Dunan une tâche très importante : préparer le dîner qui commémorait la victoire de cette journée.

Dunan s'est rapidement rendu à l'entrepôt pour vérifier les ingrédients dont il disposait. Il a cherché longtemps parmi les provisions, mais il n'a pas trouvé beaucoup de variété parce que les provisions étaient restées loin, alors il devait faire avec ce qu'il avait.

Le Larousse Gastronomique raconte que le chef a trouvé une petite poule, quatre tomates, trois œufs, six écrevisses, de l'ail, de l'huile, du pain et un peu de cognac.

Dunan a fait cuire le poulet et les œufs dans la même huile, puis il a pris les tomates et un morceau d'ail et les a ajoutés. Enfin, il a placé les écrevisses dessus pour qu'elles cuisent avec la vapeur.

La quantité de nourriture était si petite qu'elle a permis de nourrir seulement Napoléon et deux autres officiers. Mais ce jour-là, un plat est né et son origine est restée connue.

Le magnifique Poulet à la Marengo.

1.4. L'évolution du Poulet à la Marengo

Au fil des années, le Poulet à la Marengo est passé d'un plat improvisé avec peu d'ingrédients à l'un des plats les plus populaires de la gastronomie française. La création de ce plat représente la force, l'ingéniosité et la capacité d'adaptation des Français, qui ont résisté malgré les difficultés.

Aujourd'hui, il est cuisiné d'une manière un peu différente. Il existe beaucoup de chefs qui gardent les ingrédients traditionnels et qui font des changements ou ajoutent de nouvelles combinaisons selon leurs propres techniques.

Quand on cherche des informations sur Internet, on décrit généralement le plat comme « des morceaux de poulet cuisinés dans une sauce à base de vin blanc, de tomate et de champignons ».

La version la plus ancienne et enregistrée de cette recette est celle de Jean-Baptiste Reboul en 1909, qui présente une version plus abondante. Le poulet est doré dans l'huile, on ajoute des oignons et huit tomates, puis du vin blanc et du bouillon, et presque à la fin, on ajoute des truffes et des champignons. Au moment de servir, le plat est décoré avec des croûtons et des écrevisses. Nous avons aussi Auguste Escoffier, qui, dans son livre de recettes Ma Cuisine, publié en 1934, présente une préparation similaire, même s'il utilise une sauce plus sophistiquée et une technique plus travaillée.

Mais les variations réussissent toujours à garder les éléments qui accompagnaient le premier Poulet à la Marengo et montrent quelque chose de très important : son essence ne disparaîtra jamais, et peu importe vraiment la quantité de nourriture, mais ce qu'elle représente. Le poulet continue d'être le protagoniste et des ingrédients comme la tomate, les champignons et le vin sont devenus une partie de l'identité de la France.

1.5. Notre avis personnel : un plat peu raconter une histoire

En regardant en arrière et en connaissant l'histoire du Poulet à la Marengo, il n'est pas possible de le séparer de son origine. Car c'est au milieu d'une bataille que les Français traversaient des moments difficiles et luttaient en l'honneur de leur territoire et de leur patrie. Marengo est passé d'un lieu marqué par la guerre à un souvenir de célébration et de saveur.

Ce qui s'est passé ce 14 juin a trouvé la plus belle façon de rester à travers la gastronomie. En cuisinant cette nuit-là, Dunand n'a probablement pas imaginé que sa création est allée si loin, qu'elle est restée dans le temps et qu'elle est devenue une identité culturelle de sa nation. Cependant, sa passion pour la cuisine et sa créativité ont fait que son improvisation a marqué l'histoire de la cuisine française.

La prochaine fois que nous aurons l'occasion de goûter ce plat français typique, rappelons-nous son histoire et laissons-nous emporter par la fierté et l'euphorie que les troupes françaises et leur commandant ont ressenties ce jour-là. Que chaque bouchée soit une façon de célébrer les efforts de la France.

Parce qu'au final, le courage de la lutte française et la richesse de sa gastronomie se réunissent pour nous montrer que l'histoire se goûte aussi.

2. LA CAUSA LIMEÑA

La Causa Limeña est l'un des plats les plus connus de la gastronomie péruvienne. Ce plat est préparé principalement avec des pommes de terre jaunes, du piment jaune, du citron, de l'huile et du sel. Normalement, il est farci avec des ingrédients comme le poulet, le thon, l'avocat, l'œuf et la mayonnaise. Il existe aussi différentes versions, comme la Causa à la truite, aux fruits de mer, au poisson et à d'autres viandes blanches. En général, elle est présentée en couches et peut être décorée avec des olives, de l'œuf ou de la mayonnaise. Ainsi, elle est délicieuse et a aussi une très belle présentation.

Figure 3.

Causa Limeña.



Nota. Extrait de « Causa Limeña, un plat authentique de la cuisine péruvienne », par Rena Ware International (2024), https://blog.renaware.com/recetas/causa-limena/

2.1. L'importance culturelle de la Causa Limeña

La Causa Limeña est l'un des plats les plus connus de la gastronomie péruvienne. Ce plat est préparé principalement avec des pommes de terre jaunes, du piment jaune, du citron, de l'huile et du sel. Normalement, il est farci avec des ingrédients comme le poulet, le thon, l'avocat, l'œuf et la mayonnaise. Il existe aussi différentes versions, comme la Causa à la truite, aux fruits de mer, au poisson et à d'autres viandes blanches. En général, elle est présentée en couches et peut être décorée avec des olives, de l'œuf ou de la mayonnaise. Ainsi, elle est délicieuse et a aussi une très belle présentation.

2.2. L’origine de la Causa Limeña

L’origine exacte de la Causa n’est pas totalement connue et il existe différentes théories sur l’apparition de ce plat et l’origine de son nom. Une de ces idées est que la Causa existait déjà avant l’arrivée des Espagnols, car les peuples des Andes mangeaient déjà des pommes de terre avec du piment. Avec le temps, la recette a changé et de nouveaux ingrédients, comme le citron et l’huile, ont été ajoutés. De cette manière, la préparation est devenue plus proche de la recette actuelle.

Une autre histoire relie la Causa à l’indépendance du Pérou. Selon cette version, vers 1820, pendant l’arrivée de l’armée de libération dirigée par José de San Martín, les femmes péruviennes préparaient et vendaient des aliments pour gagner de l’argent et aider les soldats. Parmi ces aliments, il y avait une préparation à base de pommes de terre et de piment. Elle était vendue pour aider "la Causa" de l’indépendance. Ainsi, le nom du plat serait lié à cette expression. Cependant, cette histoire fait partie de la tradition et il n’y a pas assez de preuves pour affirmer que c’est vraiment l’origine du nom.

Il existe aussi une autre version liée à la guerre du Pacifique, qui a eu lieu entre 1879 et 1884. Selon cette histoire, les femmes péruviennes aidaient à nourrir les soldats et préparaient des plats avec les produits disponibles, comme les pommes de terre, le piment, le citron, le sel et le poivre. Ces aliments servaient à aider les soldats et à soutenir la "Causa" péruvienne pendant la guerre. Comme pour l’histoire de l’indépendance, il n’y a pas assez de preuves pour confirmer cette version.

Une autre explication possible du nom de ce plat est liée au mot quechua kausay, qui peut signifier la vie ou la nourriture. Cette théorie a du sens parce que la pomme de terre était très importante pour les peuples des Andes. Cependant, il n’existe pas une seule explication acceptée sur l’origine du mot "Causa". Ainsi, les différentes versions font toujours partie de l’histoire de ce plat.

2.3. L’évolution et les différentes versions de la Causa

Avec les années, la Causa a changé et différentes façons de la préparer sont apparues. Aujourd’hui, on peut trouver la Causa farcie au poulet, au thon, à la truite, au poisson et aux fruits de mer. Au Pérou, beaucoup de personnes aiment manger la Causa Limeña avec leur famille. On peut la manger à la maison ou dans un restaurant. Il existe plusieurs façons de la préparer, parce que chaque personne peut choisir les ingrédients qu’elle aime. Par exemple, certaines personnes préfèrent la Causa au poulet, tandis que d’autres préfèrent celle au thon ou aux fruits de mer. La Causa Limeña sera toujours un plat spécial parce qu’elle utilise des produits très importants au Pérou et qu’elle a un goût différent des autres plats.

2.4. La Causa Limeña : un symbole de l’identité péruvienne

Finalement, la Causa Limeña est bien plus qu’un plat traditionnel, parce que c’est un plat qui réunit l’histoire et l’identité péruviennes. Même s’il existe encore différentes théories sur son origine et sur le sens de son nom, la Causa reste l’un des plats qui représente le mieux la richesse et la diversité de la gastronomie péruvienne. Avec ses ingrédients principaux, comme la pomme de terre jaune, le piment jaune et le citron, elle a un goût particulier qui la rend différent des façons de la préparer, avec du poulet, du thon, du poisson ou des fruits de mer. Ces différentes versions montrent que la recette peut changer

selon les goûts de chaque personne, tout en gardant ses caractéristiques et ses ingrédients principaux.

Enfin, la Causa Limeña représente aussi une partie des traditions du Pérou. Elle est préparée à la maison et dans les restaurants, et elle peut être partagée avec la famille ou les amis. Ainsi, ce plat continue à être connu et apprécié par des personnes qui ne sont pas seulement des citoyens péruviens. Même s'il existe des variations, le nom « Causa Limeña » permet à lui seul de conserver une partie de l'histoire et de la culture du Pérou

3. LE PARALLÈLE : Histoire et identité

Pour moi, le poulet Marengo montre qu'un plat peut être bien plus qu'un simple repas. Il peut aussi raconter une histoire et nous aider à découvrir une partie de la culture d'un pays. Son nom est lié à la bataille de Marengo. Cette bataille a eu lieu le 14 juin 1800, lorsque les troupes de Napoléon Bonaparte ont affronté l'armée autrichienne.

Selon une légende, le poulet Marengo aurait été préparé par le cuisinier de Napoléon après cette bataille. On raconte qu'il aurait utilisé les ingrédients dont il disposait pour concocter un repas destiné au général. Bien que certains détails de cette histoire soient contestés et ne soient pas connus avec certitude, ce récit reste associé à l'origine du plat et a contribué à sa renommée.

Traditionnellement, cette recette comprend du poulet, des tomates, de l'ail, de l'huile d'olive et du vin blanc. Il existe également des variantes incluant des champignons et d'autres accompagnements. Au fil du temps, la recette a évolué, comme c'est souvent le cas pour les plats traditionnels. Elle reste toutefois célèbre pour son lien avec l'histoire napoléonienne et pour faire partie intégrante de la culture gastronomique française.

À mon avis, ce qui est le plus intéressant dans le poulet Marengo, c'est la manière dont une histoire du passé peut rester présente à travers la cuisine. Même si tous les détails de son origine ne sont pas connus, ce plat nous rapproche d'une époque importante de l'histoire de la France. Il montre également que la gastronomie ne se résume pas à la cuisine, mais consiste aussi à préserver des récits et des traditions qui se transmettent de génération en génération.

3.1. La gastronomie française : Histoire et patrimoine culturel

Je pense que la gastronomie française revêt une valeur particulière car elle rassemble des savoirs, des techniques et des coutumes qui se sont forgés au fil du temps. Ses plats traditionnels témoignent de la diversité de ses régions, de l'utilisation d'ingrédients variés et de l'inventivité de ceux qui ont contribué à son développement. De plus, la cuisine française est étroitement liée à la vie familiale, aux célébrations et au plaisir de partager un repas.

Dans ce contexte, le poulet Marengo est un bon exemple de la manière dont la cuisine peut être liée à un événement historique. Son nom perpétue le souvenir d'une bataille et d'une figure importante comme Napoléon Bonaparte. Ainsi, une recette peut éveiller l'intérêt pour le passé et nous aider à mieux comprendre une partie de la culture française.

Je pense également que les traditions gastronomiques ne restent pas immuables. Les cuisiniers peuvent modifier les recettes, utiliser de nouveaux ingrédients ou adapter certaines techniques. Pourtant, ces changements ne font pas perdre son identité à un plat. Au contraire, ils montrent que la gastronomie est une tradition vivante, capable de conserver ses racines tout en évoluant.

3.2. Un lien avec la « Causa Limeña »

À mon sens, ce lien entre l'histoire et la gastronomie s'observe également dans d'autres pays. Au Pérou, par exemple, la « Causa Limeña » est un plat traditionnel préparé principalement à base de pomme de terre jaune, de citron et de piment. Il existe plusieurs versions quant à son origine. L'une d'entre elles la relie aux efforts déployés lors de l'expédition de libération de 1820. Cependant, cette histoire ne doit pas être considérée comme un fait totalement avéré.

Je mentionne la « Causa Limeña » car je trouve intéressant de noter comment la cuisine peut transmettre des souvenirs et des coutumes dans différentes cultures. Dans ce cas précis, la pomme de terre, un ingrédient très important dans l'histoire alimentaire péruvienne, devient la base d'une recette qui est encore aujourd'hui présente sur de nombreuses tables.

3.3. Notre avis personnel : Un plat peu raconter une histoire

Pour conclure, je pense que le poulet Marengo montre que la cuisine peut conserver une partie de l'histoire d'un peuple. Son lien avec l'époque napoléonienne en fait bien plus qu'une simple recette. C'est aussi une façon de se rapprocher du passé et d'apprécier les traditions culinaires françaises.

Personnellement, je trouve intéressant de voir comment les événements historiques, les ingrédients et l'imagination des gens peuvent influencer la création de plats qui restent gravés dans la mémoire de tous. La brève mention de la « Causa Limeña » m'aide également à constater que ce lien entre cuisine et identité existe dans d'autres cultures. Parallèlement, je souligne l'importance du patrimoine gastronomique français.

Je pense que découvrir un plat traditionnel est aussi un moyen de découvrir les gens, leurs coutumes et leur histoire. La gastronomie française montre qu'une recette peut conserver sa signification au fil du temps et continuer à être appréciée par les nouvelles générations. Pour moi, c'est l'un des aspects les plus intéressants de la cuisine. Elle a la capacité de réunir histoire, culture et tradition autour d'une table.

4. CONCLUSION

Pour conclure, la gastronomie est une partie importante de l'identité d'un peuple, parce qu'elle nous montre ses coutumes et aussi son histoire. Un plat peut sembler simple, mais son histoire nous permet de découvrir comment les personnes vivaient, quels événements importants ont marqué leur époque et comment certaines traditions sont arrivées jusqu'à aujourd'hui. De cette façon, la cuisine garde une partie de l'histoire, que nous pouvons découvrir non seulement dans les livres, mais aussi dans les plats que les personnes continuent à préparer et à partager.

En parlant du Poulet à la Marengo et de la Causa Limeña, nous pouvons voir que le lien entre le Pérou et la France ne vient pas d'une histoire commune, mais de l'amour de la passion de chaque pays pour sa gastronomie. Ces deux plats ont des histoires différentes, mais ils nous montrent que la cuisine a une signification qui va plus loin que la préparation des aliments. Les recettes peuvent changer, avoir de nouveaux ingrédients et s'adapter au temps, mais elles ne perdent pas pour autant leur valeur. Au contraire, elles deviennent des saveurs inoubliables.

La France et le Pérou, unis, nous montrent que, même si leurs histoires et leurs traditions sont différentes, la gastronomie les a rapprochés. Chaque pays a ses propres saveurs, sa propre culture et ses propres recettes, mais le Poulet à la Marengo et la Causa Limeña sont deux exemples de cette richesses gastronomique. L'un nous rappelle un moment important de l'histoire française, tandis que l'autre chose en commun : ils permettent de garder une partie du passé dans notre vie actuelle. C'est pourquoi il est important de transmettre ces traditions aux nouvelles générations, pour qu'elles connaissent leurs origines et apprennent à les apprécier. De cette manière, la France et le Pérou peuvent toujours communiquer à travers la cuisine, en partageant leurs cultures, en les valorisant et en découvrant ce qui rend chaque pays spécial.

Finalement, même si les recettes changent avec le temps, elles gardent un lien avec notre histoire et nous rappellent d'où nous venons.

5. REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Domènech, C., & Lema-Hincapié, A. (2021). Saberes con sabor: Culturas hispánicas a través de la cocina. Routledge. https://www.google.com.pe/books/edition/Saberes_con_sabor/bRj0DwAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=0

Escoffier, A. (1934). Ma cuisine. Flammarion. https://fr.wikisource.org/wiki/Livre%3AEscoffier_-_Ma_cuisine%2C_1934.djvu

Fondation Napoléon. (s. f.). Poulet Marengo. https://www.napoleon.org/magazine/plaisirs-napoleoniens/poulet-marengo

Historia de la causa. (s. f.). Scribd. https://es.scribd.com/document/220282458/Historia-de-La-Causa

Musée de l'Armée. (2016, 14 de octubre). La Semaine du Goût, épisode 5 : le veau Marengo. https://actualites.musee-armee.fr/histoire/la-semaine-du-gout-episode-5-le-veau-marengo/

Sibarita. (s. f.). Descubre la historia de la causa limeña. https://sibarita.pe/blog/descubre-la-historia-de-la-causa-limena/

SOSCuisine. (s. f.). Poulet Marengo. https://www.soscuisine.fr/recette/poulet-marengo

Wikipedia contributors. (s. f.). Causa a la limeña. En Wikipedia. Recuperado el 11 de octubre de 2026, de https://es.wikipedia.org/wiki/Causa_a_la_lime%C3%B1a