I.E.P.
"SAN ANDRÉS"

Au Concours Culturel-Éducatif en langue française de l'Institution Louisette-Marie-Arnaud 2026-2027. Sixième édition.

« Quand les saveurs deviennent une œuvre d'art »
La France des chefs : histoire, passion, création et défi









« De l'influence à la création : tradition et innovation en pâtisserie française »

Comment la rencontre entre deux traditions culinaires peut-elle donner naissance à une création artistique originale ?



I.E.P.
"SAN ANDRÉS"

SAN ANDRÉS, Av. Universitaria S/N. Ajoscancha sector 13 06000 Cajamarca
1re et 2e année de secondaire - Niveau débutant

Au Concours Culturel-Éducatif en langue française de l'Institution Louisette-Marie-Arnaud 2026-2027. Sixième édition.

Rédaction en langue française

« De l'influence à la création : tradition et innovation en pâtisserie française »

Comment la rencontre entre deux traditions culinaires peut-elle donner naissance à une création artistique originale ?

Sous la direction de Juan Anibal Garcia Cruz, professeur de français

Rédaction présentée par :

ALEXIS DANIEL RUIZ CACHI, 14 ans — élève directeur de la rédaction.
EVANY FABIANA VÁSQUEZ TREJO, 12 ans — élève responsable de la recherche d'informations.
FÁTIMA ABIGAIL CARRASCO ALVARADO, 13 ans — élève responsable de la recherche d'informations.
SIZZA ALESSANDRA ORTIZ BARBOZA, 14 ans — élève responsable de l'analyse et de l'interprétation artistiques.
ANTHONELLA DE LOS MILAGROS ORTIZ BARBOZA 12 ans — élève responsable de l'analyse et de la réflexion interculturelle

À Cajamarca – Pérou le 27 octobre 2026

Sommaire

Présentation ……...1

1. La pâtisserie française : une histoire et une identité ……1
1.1. De la Renaissance à l'art pâtissier ……...1
1.2. Innovation et Versailles ……..2
1.3. Le XIXe siècle : l'âge d'or de la pâtisserie ……..3
2. Quand les saveurs françaises arrivent au Pérou ……..……4
3. Une France des chefs ……4
3.1. Marie-Antoine Carême (Antonin Carême) ……...4
3.2. Gaston Lenôtre ……...6
3.3. Pierre Hermé, au-delà de la cuisine et de la tradition ……..6
3.3.1. Ispahan : Icône de la pâtisserie moderne ……....7
3.4. La France des chefs, les chefs de solidarité ……...8
4. Le fait de créer implique de respecter une tradition, de rompre avec elle, ou de faire les deux à la fois ? ……8
5. Quel rôle la nourriture joue-t-elle dans la peinture ? ……8
5.1. Quel rôle la nourriture joue-t-elle dans ces trois scènes ? ……9
5.2. Analyse transversale et interprétation ……..10
5.3. De Cajamarca à Paris : Quand le chocolat devient une œuvre d'art ……11
6. Rouge et rose de l'Ispahan, violet de la tuna ……...12

Conclusion ……14

Références……...15

De l’influence à la création : tradition et innovation en pâtisserie française

Comment la rencontre entre deux traditions culinaires peut-elle donner naissance à une création artistique originale ?

Présentation

Le présent essai aborde le sujet « La France des chefs : histoire, passion, création et défi », mais dans le contexte de la création en pâtisserie française, à travers la rencontre avec d’autres cultures, en tenant compte de leurs influences, de leur adaptation et de leur innovation.

L’essai pose comme question initiale : Comment la rencontre entre deux traditions culinaires peut-elle donner naissance à une création artistique originale ? À cet égard, le document analyse les facteurs qui font de la pâtisserie française l’une des plus connues et des plus prestigieuses, ainsi que les personnalités et les événements qui y ont contribué.

De la même manière, on explique le concept d’œuvre d’art à partir d’une saveur et d’une recette. Cette idée permet aux auteurs de se poser davantage de questions, qui débouchent sur une analyse approfondie et personnelle de la transcendance et de la contextualisation de ce processus créatif.

Enfin, on arrive à une idée audacieuse fondée sur les données propres à cet essai et on propose de l’incorporer à un produit cajamarquino, afin que la remise en question et le processus d’interprétation dépassent le cadre du texte et soient pérennes.

1. La pâtisserie française : une histoire et une identité

Les origines de la pâtisserie française remontent au Moyen Âge, à l'époque où les artisans confectionnaient et vendaient diverses préparations à base de pâte, certaines sucrées, d'autres salées. Au fil du temps, la pâtisserie s'est développée dans différents contextes : dans les ateliers et dans les rues, où l'on produisait des aliments destinés à la vente, et dans les cours royales, où les préparations pouvaient se transformer en créations raffinées et spectaculaires.

1.1. De la Renaissance à l’art pâtissier

Peut-on dire que l’arrivée d’une personne peut transformer la gastronomie d’un pays ?

Ce qu’on amène à poser cette question, c’est l’histoire de Maria de Médicis. Elle s’est mariée en 1600 avec Henri IV de France, et l’événement s’est distingué par le goût du spectaculaire et a donné lieu aux grandes célébrations autant en Italie qu’en France. Néanmoins, plus qu’attribuer l’entière transformation d’une tradition culinaire à une reine, cet événement a permis de repérer le raffinement que la gastronomie des courtes européennes pouvait atteindre.

Pendant les célébrations du mariage à Florence, il y a eu un banquet au *Palazzo Veccio.* Dans la fête, il y avait des éléments surprenants comme les sculptures de sucre, qui donnaient l’impression d’être des vraies chefs d’œuvre, les sophistiqué pliages décoratifs des serviettes et surtout le « *Turbanti sfogliati con animali sopra,* des turbans en pâte feuilletée ornés de figures animales. Ces créations, évidemment, attiraient l’attention de tous les invités, mais elles ne cherchaient pas

uniquement à ravir le palais : elles suscitaient également l'admiration et montraient l'ingéniosité des artistes et artisans florentins. Les personnes qui ont été chargées des préparations et de la mise en table avaient mélangé l'élaboration des aliments avec la créativité artistique. Peut-être qu'elles n'ont pas été conscientes de la transcendance que ces actions auraient, mais il y a eu de toute façon un point de départ.

Quand on regarde cet épisode depuis une dimension plus ouverte, on en arrive à la révélation que la pâtisserie va au-delà des ingrédients et des recettes. Par exemple, le sucre pouvait devenir un matériau pour créer des formes, représenter des figures et transformer une table en un spectacle visuel.

Donc, en tenant compte de tout ce qui a été dit, de la réappropriation des éléments et de la rencontre entre gastronomie, artisanat et célébration, on observe déjà une première découverte : la pâtisserie possède une capacité à transformer un aliment en une création artistique.

1.2. Innovation et Versailles

Grâce à la récapitulation chronologique, on peut savoir que la pâtisserie française a expérimenté des changements qui ont eu leur origine dans les habitudes de la cour royale au XVIIe siècle. Versailles représentait le pouvoir et le luxe et les repas avaient aussi une fonction sociale : la richesse de la cour se reflétait dans les plats, leur présentation et la manière de les servir.

Outre les repas dans les cours, la pâtisserie était en train de se populariser grâce aux livres, où les techniques culinaires se faisaient connaître. C'est le cas du *Pastissier François* (1653), de François Pierre de La Varenne. Dans ses pages, on trouve la phrase suivante : « …où est enseigné la maniere de faire toute sorte de Pastisserie, tres-vtile à toutes personnes » (en français ancien). Cette sorte de sous-titre montre que les textes ne se limitaient pas à présenter des recettes, mais cherchaient aussi à transmettre des connaissances sur la préparation de différentes pâtisseries à différents types de personnes.

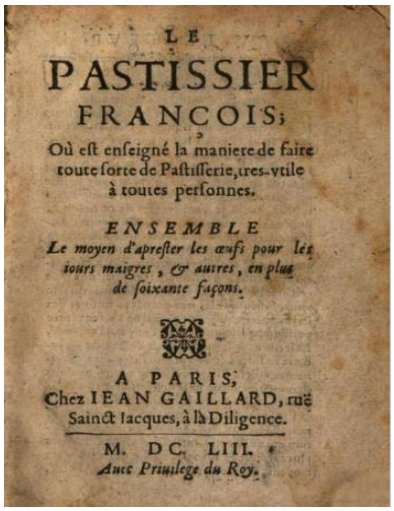

LE
PASTISSIER
FRANCOIS,
Où eſt enſeigné la maniere de faire toute ſorte de Paſtiſſerie, tres-vtile à toutes perſonnes.
ENSEMBLE
Le moyen d'apreſter les œufs pour les iours maigres, & autres, en plus de ſoixante façons.
A PARIS,
Chez IEAN GAILLARD, ruë Sainct Iacques, à la Diligence.
M. DC. LIII.
Auec Priuilege du Roy.

Image 1. Page de titre du *Pastissier françois* (1653).
Source : exemplaire numérisé, Google Books

Le chocolat, qui provenait d'Amérique, est un autre exemple des échanges qui ont contribué à l'évolution de la pâtisserie européenne. De même que les repas dans le cours, ce produit a gagné sa place dans les habitudes alimentaires des élites. Selon le site Château de Versailles (s.f.), sa

présence à la cour est souvent associée au mariage de Louis XIII et d'Anne d'Autriche en 1615. À ce moment-là, le chocolat n'était consommé que sous forme de boisson. Son utilisation dans les préparations pâtissières s'est développée progressivement, parallèlement aux techniques et aux pratiques culinaires.

Tout cela aide à comprendre que l'amélioration de la pâtisserie française ne dépendait pas uniquement du travail des artisans, mais aussi de la transmission des connaissances, de l'arrivée de nouveaux produits et des échanges commerciaux. Dans ce sens, la pâtisserie s'est construite au fil du temps grâce à différentes influences, ce qui invite à réfléchir sur le rôle des échanges culturels dans la construction d'une tradition culinaire.

1.3. Le XIXe siècle : l'âge d'or de la pâtisserie

Comment est-ce que la haute cuisine et la pâtisserie françaises ont passé une étape de changement au XIXe siècle ? Eh bien, deux mots seraient assez pour l'expliquer : Révolution française.

La Révolution française avait totalement changé la société ainsi que les liens entre les cuisiniers, les cours royales et le public. C'est-à-dire, certains professionnels qui travaillaient pour des familles aristocratiques ont commencé à proposer leurs services dans des établissements ouverts à un public plus large. C'est vrai qu'il existait déjà des restaurants auparavant, mais ce changement a aidé à faire émerger une sorte de nouvelle gastronomie. (López Alcañiz, 2026).

Dans cette période, des personnes sont apparues avec rien d'autre dans leur tête que l'idée d'innover, ce qui leur a permis de passer de simples inconnus à de grandes figures. Ainsi, on trouve Antonin Carême (1784-1833), qui est connu pour ses constructions pâtissières complexes et son intérêt pour l'architecture. Ses pièces montées, qui étaient créées en utilisant des préparations comestibles pour la base, représentaient des bâtiments, des temples ou d'autres formes architecturales. Au moment de les présenter, ces œuvres montraient que la nourriture prenait une valeur artistique. On peut voir, en plus, l'inclination de Carême pour l'art dans son livre Le *Pâtissier pittoresque*, publié en 1815. Il y est écrit : « Les Beaux-Arts sont au nombre de cinq, à savoir : la peinture, la sculpture, la poésie, la musique et l'architecture, laquelle a pour branche principale la pâtisserie ».

L'histoire du croissant montre aussi comment différentes traditions se sont rencontrées. Certes, on ne pense qu'à la France quand on entend le mot croissant, mais son histoire vient aussi des préparations d'Europe centrale, comme le Kipferl autrichien. À la fin des années 1830, Murphy (2024) explique qu'August Zang ouvre une boulangerie viennoise à Paris où il propose des produits venus de cette tradition. Et au fur et à mesure, l'arrivée de ces préparations aide à faire connaître la boulangerie viennoise dans la capitale française. Plus tard, les boulangers français créeraient le croissant connu dans le monde entier aujourd'hui.

Cette histoire sert à se demander comment une préparation change quand elle entre dans une autre tradition culinaire, dans quelle mesure ce changement est fait et comment le public le perçoit.

2. Quand les saveurs françaises arrivent au Pérou

Pour l'historien Pascal Riviale (2008), depuis les XVIIIe et XIXe siècles, les Français arrivent au Pérou pour des raisons économiques, commerciales et de travail. Beaucoup d'immigrants venaient du sud-ouest français, spécialement des régions comme Bordeaux et les Pyrénées-Atlantiques. Cette présence des immigrants a favorisé, logiquement, les échanges culturels entre la France et le Pérou. Entre 1840 et 1895, précise l'auteur, les registres consulaires français à Lima ont compté 54 boulangers français. L'existence de ces professionnels ne montre ainsi qu'il y avait déjà une participation française dans le secteur boulanger péruvien au XIXe siècle. Et puisque le défi est un des sujets de ce concours, on fait une parenthèse pour mettre l'emphase sur les multiples défis que le Pérou a eus comme société pendant ces décennies : la consolidation de l'indépendance, l'ère du guano, la guerre du Pacifique et sa crise, et la reconstruction nationale. Mais il faut être positifs ; pourquoi pas supposer que la douceur des boulangers français au Pérou a permis de maintenir le contentement, au moins dans certaines villes.

Par ailleurs, dans l'article d'Ocaña (2025), lorsqu'elle parle de l'influence de la cuisine française au Pérou, elle dit que, d'abord, les Espagnols avaient déjà apporté des produits provenant de la France comme la carotte, le navet, la courgette ou les champignons. De leur côté, les Français, à partir de l'indépendance, ont laissé comme héritage des techniques culinaires qui s'utilisent encore dans la cuisine péruvienne : le bain-marie, grainer, blanchir et glacer. En plus des techniques et styles, la France a laissé une marque profonde à travers l'agriculture. Une variété de légumes a été incorporée au régime péruvien grâce à cette influence. Par exemple, le céleri et le poireau, qui sont maintenant très communs dans la gastronomie créole et gourmet.

Rosario Ocaña conclut son article avec une idée digne d'être soulignée. La cuisine est, d'abord et avant tout, un espace de rencontre culturel. Les éléments français n'ont pas remplacé les éléments péruviens ; ils les ont complétés. Il a eu une addition d'élégance, de technique et de nouveaux ingrédients à une cuisine déjà riche par héritage indien, africain, espagnol et asiatique. Dans ce sens, le déroulement de ces informations commence à nous conduire à la formulation des questions : Dans quelle mesure une recette ou une technique adaptée enrichit-elle l'autre tradition ou, au contraire, lui fait-elle perdre son essence ? La complexité de faire ces types d'adaptation devient-elle un défi ou un inconvénient ?

3. Une France des chefs

3.1. Marie-Antoine Carême (Antonin Carême)

Marie-Antoine Carême, connu sous le nom d'Antonin Carême, était un pâtissier célèbre qui a vécu aux XIIIe et XIXe siècles. En développant l'art dans les pièces montées monumentales, il a codifié les principes essentiels de la pâtisserie classique française (Bibliothèque nationale de France, s. d.).

Considéré « le roi des chefs et le chef des rois », comme on le trouve sur le site de l'Université de Genève (2023), il a acquis du prestige en travaillant pour des personnages de la royauté et de l'aristocratie. L'important pâtissier avait contribué à élever la cuisine au rang d'art. Comme on l'avait déjà expliqué, il a transformé la pâtisserie en appliquant des principes d'architecture et de dessin aux élaborations sucrées.

Carême représente une dimension artistique de la pâtisserie française. Comme il s'inspire de l'architecture pour créer ses œuvres, la pâtisserie peut être considérée comme une forme d'expression artistique où on a besoin de technique, de créativité et de connaissances. Tout cela conduit donc à la question suivante, à laquelle on planifie de répondre plus tard : Une recette peut-elle devenir une œuvre d'art ?

Source des illustrations suivantes : Lise Antunes Simoes, « Antonin Carême et ses incroyables pièces montées »

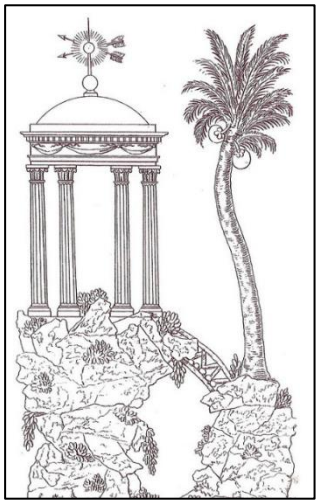


Image 2. Pièce montée en nougatine

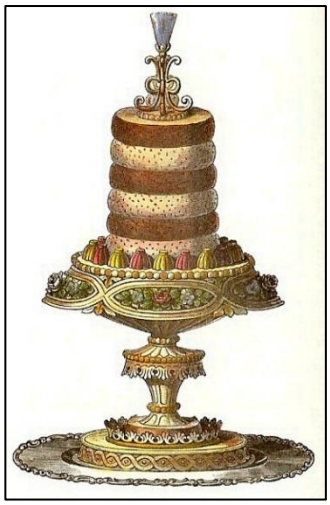


Image 3. Mousse à étages

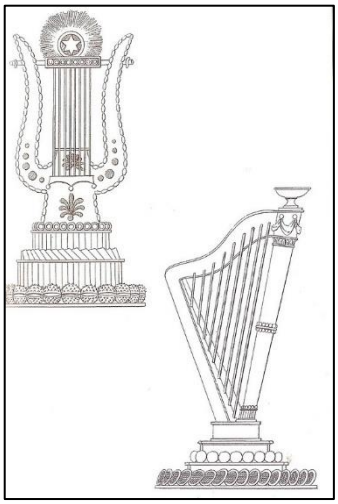


Image 4. Pièces en nougatine



Image 5. Illustration de recettes

3.2. Gaston Lenôtre

Célèbre pâtissier du XXe siècle, il a modernisé la pâtisserie en créant des desserts plus légers ; moins de sucre dans les recettes, par exemple. En 1971, il a fondé la première école de perfectionnement consacrée à la haute cuisine et à la pâtisserie française. Là, il va transmettre son savoir-faire et former une nouvelle génération de pâtissiers (Ribaut, 2009). En ce sens, qu'est-ce qui fait de son école une part déterminante de l'histoire de la pâtisserie ? Son école devient fondamentale parce qu'elle a formé des générations de chefs qui préservent la tradition gastronomique française. Lenôtre symbolise également la modernisation et la transmission du savoir-faire français. Lorsqu'il a proposé des préparations plus légères et une école pour former de véritables professionnels, il a révélé que la tradition pâtissière pouvait évoluer sans perdre ses exigences techniques typiques. On dirait aussi que son héritage met en évidence que les chefs ne créent pas seulement des desserts ; ils transmettent des connaissances et ont une influence sur les autres générations.

3.3. Pierre Hermé, au-delà de la cuisine et de la tradition

Quel est l'impact d'utiliser des fleurs dans un dessert ? Dans les années 1980 et 1990, lorsque la pâtisserie suivait des règles strictes, Pierre Hermé est apparu pour les rompre en utilisant des fleurs et des ingrédients exotiques.

Au début, les gens ne le comprenaient pas. Quand ils ont goûté Le Paradis, un dessert qui contenait des roses, il y a eu des commentaires très sévères. Il a commencé à explorer les roses après avoir découvert les desserts à la rose en Bulgarie. Mais en France, la rose était peu habituelle dans la pâtisserie française de l'époque et la réception initiale a été difficile. Néanmoins, il a continué avec cette expérimentation des saveurs afin de construire une proposition innovante (Galeries Lafayette Le Gourmet, s. d.). La postérieure création de l'Ispahan, avec des roses, du litchi et de la framboise, c'est l'exemple concret de cette recherche. Sa persistance a donné des fruits finalement. Cette séquence de situations met en évidence ce qu'il y a derrière un défi, derrière les moments d'innovation : il y aura toujours une pincée de démotivation — soit les opinions des autres, soit une situation personnelle —, mais la vraie signification du mot défi implique justement de transformer tout ce qui empêche et décourage en force et inspiration pour continuer jusqu'à réussir.



Image 6. Pierre Hermé et L'Ispahan
Source : Source : Curly Tales (Garde, 2026).

« Le 14 juin 2016, Pierre Hermé est élu meilleur pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants. La même année, Vanity Fair le positionne à la quatrième place dans la liste des 50 français les plus influents du Monde. En octobre 2021, il est le quatrième entrepreneur préféré des français, classement dévoilé par le magazine Forbes. »
(Pierre Hermé Paris, s. f., section « Le meilleur pâtissier du monde », para. 1).

3.3.1. Ispahan : Icône de la pâtisserie moderne

Son nom est spécial puisqu'il y a une ville d'Iran nommée Ispahan, hyper connue pour ses jardins (Resorts World Sentosa, s. d.). Dans son Dictionnaire amoureux de la pâtisserie (2025), Hermé explique que le nom évoquait quelque chose de beau et de poétique. Le célèbre pâtissier trouve que la rose et le litchi ont des arômes similaires. S'ils sont mangés ensemble, le litchi confond le cerveau afin que la rose soit sentie comme un fruit juteux, pas comme un parfum. De son côté, la framboise apporte de l'acidité pour équilibrer les éléments sucrés de la rose et du litchi.





Image 7 et 8. Jardins de fleurs à Ispahan
Source : Pacer.

Dans une interview accordée à France.fr (2018), le créateur indique qu'il puise son inspiration partout « au détour d'une discussion, d'une image, d'une lecture… ». Ainsi, on peut affirmer qu'au moment d'une préparation, l'histoire, la passion, la création et le défi ne sont pas seulement présents à l'intérieur d'une cuisine, mais surtout dehors, lorsqu'on parle avec des amis, des inconnus, lorsqu'on lit, lorsqu'on voyage ou qu'on contemple simplement.



Image 9. Ispahan de Pierre Hermé.
Source : Pierre Hermé Paris.

3.4. La France des chefs, les chefs de solidarité

En 2005, Pierre Hermé a créé le Jour du Macaron, célébré chaque année le 20 mars en France. Ça a été une initiative solidaire liée à la dégustation des macarons et au recouvrement de fonds pour des actions solidaires. Comme on le registre sur le site *Pierre Hermé Paris*, « pour chaque don effectué dans une boutique participante, un macaron vous est offert ».

Ces types de situations introduisent de cette façon l'idée que la France des chefs n'est pas uniquement une France de gastronomie ou de pâtisserie, mais que c'est un concept plus profond où certains groupes de la société peuvent être bénéficiaires et recevoir une pincée de douceur dans leur vie. De plus, Pierre Hermé arrive à se consolider comme un exemple à suivre parmi le monde des chefs français, où les bienfaits de la cuisine et de la pâtisserie se transposent de son domaine vers les communautés.

4. Le fait de créer implique de respecter une tradition, de rompre avec elle, ou de faire les deux à la fois ?

Après avoir présenté le cas transcendantal et significatif de Pierre Hermé, on dirait que créer signifie faire deux choses opposées à la fois : respecter une tradition et rompre avec elle. D'une part, la tradition enseigne les règles et les techniques qui fonctionnent déjà parfaitement. Toutefois, si on faisait toujours la même chose, il n'y aurait pas d'évolution. D'autre part, la créativité et la vraie création exigent d'ajouter de nouvelles choses, comme Pierre Hermé l'avait fait. En plus, son exemple sert justement à rappeler que rompre avec des traditions n'implique pas un manque de respect ; tout le contraire, il y a une inspiration qui surgit et vise à l'élever de niveau en tenant toujours compte de plein de valeurs.

De la même façon, le moment de création, c'est un moment de défis, parce qu'il y aura toujours des inconvénients, soit de la part des personnes elles-mêmes, soit d'autres facteurs. Le fait d'être constant et résilient fait principalement la différence entre la transcendance culturelle d'un pays et sa tentative.

Donc, et si, hypothétiquement, on ajoutait un produit de Cajamarca à une recette française, ça, c'est assez pour créer quelque chose de nouveau, ou faut-il transformer la manière de le mélanger, de le présenter et de lui donner un sens ?

Pour créer quelque chose de nouveau, le pâtissier doit changer la manière de le joindre et il doit avoir surtout un sens entièrement nouveau. On souligne ici l'importance de connaître l'histoire et le contexte des produits locaux pour leur donner une valeur spéciale. Un dessert ne doit pas être un simple gâteau français avec une touche péruvienne ; il faut qu'il soit original et que cela fasse briller le produit.

5. Quel rôle la nourriture joue-t-elle dans la peinture ?

Est-ce que la nourriture peut être adaptée comme élément artistique ? La nourriture occupe une place importante dans l'art. Beaucoup de peintres l'ont pris comme inspiration pour représenter une époque, une ambiance familiale, des coutumes ou même des différences sociales. La nourriture devient-elle un reflet de la société ? Les aliments gagnent en valeur et en prestige si on les reproduit dans les tableaux d'art ?

Cette partie de l'essai vise à analyser et à faire une interprétation du contexte des œuvres *La Brioche*, de Jean-Baptiste-Siméon Chardin ; *La Pâtisserie Gloppe*, de Jean Béraud ; et *La Table de cuisine*, d'André Derain.

5.1. Quel rôle la nourriture joue-t-elle dans ces trois scènes ?

La Brioche (1763) - Jean-Baptiste-Siméon Chardin. Image 10.



Dans la peinture, on peut observer une brioche décorée d'une branche de fleur d'oranger au centre d'une table déjà servie. Elle est également entourée de fruits frais et de récipients. La scène se déroule dans une ambiance domestique, probablement à l'intérieur d'une salle à manger familiale. On parle d'une nature morte ; on ne voit pas de personnes, par conséquent. L'ambiance est aussi intime, sereine et pacifique. La date de l'œuvre, 1763, concorde avec le traité de Paris ; c'est pourquoi on dirait que c'est un goûter tranquille, en symbolisant le début d'une nouvelle époque de paix.

La Pâtisserie Gloppe (1889) - Jean Béraud. Image 11.



Dans cette peinture on voit un café et une pâtisserie élégante et fréquentée. Elle représente d'une certaine manière le style de vie de la haute société parisienne à la fin du XIXe siècle. Il y a une variété de desserts et d'apéritifs dans une sorte de buffet (des galettes, des éclairs) et des personnes qui boivent du champagne et du vin.

La scène se déroule dans la célèbre Pâtisserie Gloppe, à Paris, pendant la Belle Époque, une période pleine d'optimisme et de succès. Ainsi, on repère une ambiance calme, raffinée avec une évidente et riche interaction sociale, qui reflète la quotidienneté raffinée et distinguée de certains groupes de la société.

La Table de cuisine (1922–1925) - André Derain. Image 12.



Dans cette scène, on peut observer une variété d'ustensiles traditionnels sur une table de cuisine, comme la poêle, des cuillères et des fourchettes en bois, des bols ou des récipients. L'image donne la même impression que celle de *La Brioche :* elle se déroule dans un espace traditionnel et familial. Il existe un ordre et un désordre en même temps ; des objets qui viennent de finir une préparation magnifique et peuvent rester maintenant, ou des objets qui sont prêts pour commencer à le faire. Un mouvement et une fonction circulaires.

5.2. Analyse transversale et interprétation

On repère une claire évolution historique et spatiale du domaine gastronomique en France : la transition de l'espace domestique à l'espace public. Le premier tableau, de Chardin (1763), montre l'intimité de la maison et l'union familiale ; celui de Béraud (1889) déplace la nourriture au salon ouvert et public. Derain (1922-1925), enfin, interprète l'espace de la cuisine à partir des objets primaires qui sont utilisés tous les jours. De plus, face à la simplicité des œuvres de Chardin et à l'ambiance artisanale de Derain, Béraud reproduit la mode et le luxe aristocratique de la Belle Époque.

Par ailleurs, les trois peintures évoquent des ambiances intimes. La brioche et les fruits représentent la tranquillité des maisons après des temps compliqués pleins de défis ; les ustensiles et ingrédients mettent en valeur le travail artisanal ; les desserts et les boissons sont des outils qui orientent et guident la conversation et l'interaction.

L'analyse permet de conclure, encore une fois, que la nourriture ne sert pas uniquement à se nourrir. Au même moment où une interaction se déroule, où une préparation se fait, il y aura toujours d'autres éléments qui déterminent leur transcendance. Et derrière tous ces éléments et scènes, il peut y avoir une toile qui essaie d'immortaliser le moment dans une œuvre d'art.

5.3. De Cajamarca à Paris : Quand le chocolat devient une œuvre d'art

Tout comme un plat peut être présenté comme une œuvre d'art architecturale, ou des moments de la cuisine peuvent s'immortaliser dans un tableau, les saveurs cajamarquinos donnent actuellement de la vie et de la forme à une déesse. On fait référence au chocolat et au chef Francisco Guarniz. Après avoir gagné le VIIIe Concours national de sculptures en chocolat, à Lima, Guarniz devient le premier chef cajamarquino à obtenir le droit de participer au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, à Paris (Agencia Andina, 2026). Il présentera sa sculpture « La déesse du cacao » et exposera la qualité et le potentiel du chocolat local sur la scène internationale. Cela représente un rêve devenu réalité, comme il l'a déclaré.

Image 13. ***La déesse du cacao*****.**



Ce fait renforce l'idée de lien profond entre la pâtisserie et l'art. Les saveurs, les produits, leurs significations et concepts forment un nœud impossible à défaire. Si la Chine possède son *fil rouge* pour unir deux personnes avec le même destin, la pâtisserie a un fil diversement coloré qui encercle amplement des cultures et traditions, des personnes, des expériences et des rêves pour les faire former de nombreux nœuds qui formeront à la fois d'autres petits cercles infiniment, si durables comme la saveur d'un bon chocolat sur le palais et dans l'âme.

6. Rouge et rose de l'Ispahan, violet de la tuna

Il est courant, en se promenant dans les rues de Cajamarca, de croiser un vendeur ambulant de tunas. Ce fruit typique fait partie du quotidien des gens du peuple, cette classe sociale dont la routine consiste à parcourir les rues de Cajamarca : ils s'arrêtent pour acheter de la tuna, puis ils continuent leur journée.

Ce produit pourrait être considéré comme un élément représentatif de Cajamarca ; il obtient ainsi une valeur culturelle significative. D'autre part, la tuna de Cajamarca se caractérise par un goût exceptionnellement sucré, rafraîchissant et doté d'une subtile note florale.



Image 14. Fruit de tuna.
Source : Rural TV



Image 15. Différentes variétés de figues de Barbarie épluchées.
Source : Agraria.pe

Contrairement aux tunas de la côte, la variété de la Sierra nord présente une plus grande douceur naturelle et se classe principalement en trois types selon sa couleur et ses nuances de goût : *la tuna blanche ou verte* (la plus populaire), est la préférée dans les marchés locaux, son goût est doux, pur et très sucré, avec une chair très juteuse qui procure une sensation immédiate de fraîcheur ; *la tuna jaune ou orange*, présente un profil gustatif plus intense et onctueux, sa texture est généralement un peu plus charnue et elle laisse un arrière-goût qui rappelle le miel sauvage ; *la tuna rouge ou pourpre*, la plus exotique de la région, mélange la douceur caractéristique de la tuna à une légère acidité sauvage, semblable à celle des fruits des bois (Peralta, 2014).

Ces caractéristiques ne peuvent que susciter des interrogations liées à son utilisation dans la haute pâtisserie ou à son intégration dans des recettes françaises :

L'Ispahan de Pierre Hermé représente, en somme, un échange culturel entre le Moyen-Orient et la France, précisément grâce à l'utilisation du litchi. À Cajamarca, où la tuna possède une identité locale, paysanne et interandine, pourrait-elle constituer un point de convergence entre la France des chefs et des défis pâtissiers et la vaste région de Cajamarca ?

Il convient de souligner que nous ne proposons pas une intégration forcée du produit national dans toute cette richesse culturelle pâtissière. Cependant, les concepts déjà abordés dans cet essai, tels que le défi de la création, ses implications et la transcendance transversale vers laquelle elle s'oriente,

renforcent la possibilité d'une création fusionnant des éléments de l'Ispahan – qui possède déjà un caractère singulier – avec la tuna, afin de la faire transcender encore davantage et d'atteindre le plus haut niveau artistique.



Image 16. Ispahan de Pierre Hermé.
Source : Pierre Hermé Paris.



Image 17. Gélatine de tuna.
Source : Guia de recetas



Image 18. Proposition artistique d'un dessert inspiré de l'Ispahan et de la tuna de Cajamarca.
Source : Image générée par intelligence artificielle avec ChatGPT (OpenAI, 2026).

Conclusion

La pâtisserie française vient d'un long processus de changement, pas d'une tradition restée la même. Les influences culturelles, l'arrivée de nouveaux ingrédients et le travail de différents pâtissiers ont élargi ses possibilités. De plus, les exemples du passé et d'aujourd'hui montrent que la pâtisserie peut aller plus loin que le simple fait de nourrir et devenir une forme d'art. Les peintures étudiées soutiennent cette idée. Elles montrent que les aliments reflètent aussi des modes de vie, des relations sociales et des façons de sentir propres à chaque époque. En même temps, le parcours de figures comme Antonin Carême et Pierre Hermé aide à penser au lien entre les savoirs techniques, la tradition et le changement.

Il est donc possible de dire qu'une tradition ne perd pas forcément son identité quand elle reçoit des influences extérieures. Elle peut trouver de nouvelles façons de s'exprimer grâce à elles. Pourtant, la valeur d'une création ne vient pas seulement du mélange d'éléments de différentes origines. Elle dépend aussi de la compréhension, de la réinterprétation et du nouveau sens qu'on leur donne.

Depuis ce point de vue, la tuna de Cajamarca ne serait pas seulement un ingrédient à ajouter à la pâtisserie française. Elle représente aussi une chance d'explorer comment la rencontre de deux traditions peut donner naissance à une création originale. La proposition inspirée de l'Ispahan de Pierre Hermé permettrait de trouver de nouvelles idées à partir des particularités de la tuna. Cette idée pourrait aider à faire connaître un produit local à l'étranger, grâce à une nouvelle version culinaire. De même, l'expérience pousse à penser que les produits de Cajamarca peuvent prendre part à un processus d'innovation culinaire reconnu, comme celui développé en France.

Références

Agence Andina. (2026, 21 octobre). *Un chef cajamarquino prend la route de Paris pour présenter son art au Salon du Chocolat 2026*. https://andina.pe/agencia/noticia-chef-cajamarquino-enrumba-a-paris-para-mostrar-su-arte-el-salon-del-chocolate-2026-1096748.aspx

Château de Versailles. (s. d.). *Le chocolat à Versailles*. https://www.chateauversailles.fr/decouvrir/histoire/grandes-dates/chocolat-versailles

Dive, C. (2024, 6 mars). *Pierre Hermé, le pâtissier inspiré*. France.fr. https://www.france.fr/fr/article/pierre-herme-le-patissier-inspire/

Galeries Lafayette Le Gourmet. (s. d.). Pierre Hermé et Pierre Sang : une rencontre gourmande entre deux univers. https://gourmet.galerieslafayette.com/b/pierre-herme-et-pierre-sang-une-rencontre-gourmande-entre-deux-univers/

Hermé, P., & Mathieu, J. (2025). Dictionnaire amoureux de la pâtisserie. Plon.

La Varenne, F. P. de. (1653). Le pastissier françois. https://books.google.com.pe/books?id=u2c9AAAAcAAJ

López Alcañiz, V. (2026, 12 février). Comment la France a inventé le restaurant (et lancé une révolution gastronomique). National Geographic. https://www.nationalgeographic.fr/histoire/culture-generale-comment-la-france-a-invente-le-restaurant-et-lance-une-revolution-gastronomique

Murphy, A. (2024, 30 novembre). *The history of the croissant*. Europeana. https://www.europeana.eu/fr/stories/the-history-of-the-croissant

Ocaña, R. (2025, 29 de junio). *L'influence de la cuisine française sur la gastronomie péruvienne*. Peru Explorer. https://peruexplorer.pe/es/articles/food/influencia-que-recibio-la-gastronomia-peruana-de-francia

Peralta, C. (2014, 31 de julio). La taxonomie de la figue de Tuna au Pérou. La Mula. https://lamula.pe

Pierre Hermé Paris. (s. f.). Jour du Macaron. https://www.pierreherme.com/fr/jour-du-macaron

Pierre Hermé Paris. (s. f.). Pierre Hermé : pâtissier et architecte du goût. https://www.pierreherme.com/fr/pierre-herme

Resorts World Sentosa. (s. d.). Mooncakes – Pierre Hermé Singapore [PDF]. https://www.rwsentosa.com/-/jssmedia/project/dine/pierre-herme-singapore/la-table-by-pierre-herme/mooncakes-information.pdf?rev=fa191b8d183f4c20881168d968dc7201&sc_lang=en

Ribaut, J.-C. (2009, 9 janvier). Gaston Lenôtre, pâtissier. Le Monde. https://www.lemonde.fr/disparitions/article/2009/01/09/gaston-lenotre-patissier_1139869_3382.html

Riviale, Pascal. Una historia de la presencia francesa en el Perú, del Siglo de las Luces a los Años Locos. Institut français d'études andines, Ambassade de France au Pérou, Fondo Editorial del Congreso del Perú, Instituto de estudios peruanos, 2008, https://doi.org/10.4000/books.ifea.726

Université de Genève. (2023, junio). Antonin Carême, le roi des toqués. Campus, (153). https://www.unige.ch/campus/numeros/153/dossier3/