

GASTRONOMIA FRANCESA

Es parla d'ella, se la critica, se la devora amb els ulls en els llibres especialitzats o en la televisió, es prova i es descobreix la dels altres països, s'inventa, es comparteix, etc. La cuina es una passió que a França es degusta de moltes maneres i que comparteixen gourmets de tot el món.

Les estadístiques posen de manifest que als francesos els agrada els restaurants abans que tot per ser llocs de reunió i conversació. Una dimensió social que efectivament està molt desenvolupada a França on es va a un restaurant per parlar, passar una estona amb els amics o en parella.

De manera més general, els menjars a França se segueixen servint a la taula i no en una plata davant de la televisió, així doncs segueixen sent moments propicis per a que es reuneixi la família. El model principal i tradicional del menjar complet segueix sent: entrada, plat principal, formatge i/o postres.

A França, com ho demana una famosa Guia de protocol i costums, no és propi parlar de la subtileza dels plats, ni del que s'està menjant.

Afortunats propietaris asseguraren que les seves clientele augmentaren molt considerablement.

1. EVOLUCIÓ DE LA GASTRONOMIA FRANCESA

S'ha de reconèixer que França és la pàtria per excel·lència de les arts culinàries i dels aliments terrestres.

Fa falta remuntar-se als avantpassats dels francesos, els gals, per explicar l'important lloc que ocupa la gastronomia a França. Des de els inicis de l'era cristiana, es venerava l'excel·lència de la cuina francesa, especialment la seva famosa xarcuteria. Ja per aquell temps la Gàl·lia exportava els seus formatges.

Segons molts historiadors, els gals mostraven un gran interès pel menjar i els francesos per la gastronomia; els berenars campestres i les bodes campestres s'inscriuen sens dubte en les tradicions gal·les.

En l'època medieval, la cuina francesa no es diferencia pràcticament de les altres cuines europees, les diferències són més aviat d'àmbit social que geogràfic. Llavors es consumien essencialment aliments d'origen vegetal, el pa es menjava dur i servia per a realitzar una espècie de sopa (el *brouet*); el consum de formatges estava molt difós i generalitzat, encara que, no formava part dels menjars preferits de les festes, com era el cas del peó real o el cigne. La cuina medieval es basava en binomis dolç i salat, agre i dolç i allò no gras i espècies.

Amb el renaixement i el descobriment d'altres continents, arribaren a Europa noves verdures procedents d'Amèrica. La invasió de nous productes, començant per el gall d'indi, que destrona el peó real a final del segle XVI, es veurà acompanyada d'una revolució en els costums (la utilització de la forquilla i l'aparició del menjador).

La noció de gastronomia es forja entorn a la idea clau de gaudir a la taula amb grata companyia, però amb la Reforma, l'església es mostra bastant indulgent amb aquest pecat. Però no és fins l'apogeu de Lluís XIV, al segle XVII on la gastronomia francesa arriba al seu màxim esplendor, amb el seu gran nombre de plats i preparacions festives.

Fins la revolució de 1789, la cort francesa és la seu de la gran cuina, ja que el menjar es converteix en un

instrument de govern i influència política

Una gran revolució en la matèria de la gastronomia data del segle XVIII i es deu al cuiner francès *Beaumont* que a 1765 obre a París el primer restaurant. Al seu establiment s'instal·la als clients en tauletes cobertes amb estovalles. Una formula triomfant que es propaga entre 1790 i 1814.

Pel que al gust es refereix les plantes aromàtiques franceses a més de les anxoves i les trufes, van substituir a les espècies a partir del segle XVII la oposició entre allò salat i allò dolç seguirà essent una de les principals característiques del gust francès fins entrat el segle XXI però serà sobretot la utilització de la mantega la que es convertirà en signe decisiu de la gran cuina francesa.

Així arribem a la cuina consistent i burgesa de la tercera república (1870–1940), composta de menús i banquets interminables, que no se interromprà fins els anys 70 amb l'aparició de la *nouvelle cuisine*, preocupada per la dietètica.

2. LES ESPECIALITATS REGIONALS

L'èxit de la gastronomia francesa va lligat, entre d'altres coses, a la diversitat de les cuines regionals que han deixat una herència fabulosa a la cuina domèstica i a la gran cuina.

Varies ciutats es disputen el títol de Capital Gastronòmica de França. Però la saviesa culinària es troba a totes les regions.

La naturalesa de la terra, el clima, el relleu, determinen el model en la cuina. D'aquesta manera cada cuina té la seva originalitat.

Els formatges, símbols de gust de França, com els vins i el pa, representen una part important de patrimoni gastronòmic.

La creació de noves tècniques o de nous principis culinaris va ser moltes vegades producte de casualitat o be un error en la realització. Però la creativitat apareix també i especialment, en la definició de receptes, en la recerca de textures, en l'associació d'aromes, etc. Amb el temps, la cuina s'ha enriquit d'innovacions aportades pels xefs.

Totes les regions franceses tenen les seves especialitats; França es divideix en quatre grans parts:

- **NORD – EST**

(*Nord – Pas – de – Calais, Picardie, Ile de France , Alsace, Lorraine Champagne – Ardennes, Bourgogne y Franche – Comté*).

La gastronomia en el nord-est és molt rica particularment en les especialitats alsacianes com la *choucroute*, el *kloukoff*, els patés, etc.

En l'àrea dels formatges s'hi troben diverses classes com els *Munster*, el *carré de l'Est*, els *Tommes*, el *comté*, etc.

No es pot evocar el nord-est sense mencionar la més cèlebre de les vinyes: *la Champagne*. L'altre gran vinya és evidentment la d' Alsace.

- **NORD – OEST**

(Normandie, Pays de la Loire, Bretagne, Centre)

Bretanya i Normandia són regions on les vaques mengen herba amb abundant grassa i els formatges, òbviament, s'impregnen: el *Camembert*, el *Neuf-Châtel*, el *Livarot*, etc. Sense oblidar la mantega d'Echiré.

Les fruites de mar, l'anyell pre-salat, les algues, formen part dels productes que es poden trobar al llarg de la costa.

Les especialitats culinàries són, entre d'altres coses, la *blanquette de Saint Jacques al azafrán*, les ostres gratinades la forn, la salsa al calvados, el turbot a la parrilla, o les *beignes* de Camembert.

Les vinyes no són molt nombroses, fora de les de Tourraine, de Saumur i de la Loire (sud de la part nord-oest).

El calvados és el *digestif* (licor) per excel·lència d'aquesta regió.

- SUD – EST

(Provence, Alpes, Côte d'Azur, Corse, Languedoc, Roussillon, Auvergne, Rhône)

Aquesta regió ha estat sempre afavorida per la seva situació geogràfica i el seu clima. En efecte, aquesta posseeix una costa mediterrània rica en fruites de mar, ostres i eriçons. Si es vol parlar de Bouillabaisse s'ha de citar els vertaders peixos de roca plens de sabor.

Aquesta part de França està ben proveïda de vinyes: Bourgogne, Côtes du Rhone, Rosé de Bandol, Muscat, etc.

La Corse és famosa per la seva xarcuteria condimentada d'animals salvatges com el senglar, i la Ardèche pels seus excel·lents formatges de cabra.

Es poden citar especialitats com les *Oreillettes de Montpellier*, la *Daube Bourguignone*, la *Ratatouille*, la *Salade Nicoise*, le *Rouget Grillé al hinojo* la *Sardine a l'oli d'oliva*, etc.

- SUD – OEST

(Poitou, Charente, Limousin, Aquitaine, Midi-Pyrénées)

El sud-oest és sens dubte la regió gastronòmica per excel·lència de França, la que posseeix la reputació més forta.

Les vinyes de Bordeaux, figuren el primer lloc amb les terres cèlebres com el Mèdoc, el Sauterne, el Saint-Emillion, el Pomerol, etc.

També s'ha de mencionar el licor més famós del món: el *Cognac*.

Pel que fa als plats més cèlebres del sud-oest s'ha de mencionar el *Roquefort*, el *Corbal*, la carn de salers del massís central, l'aligot de l'Aeyron, el *foie gras*, el confit, los *Magrets al armagnac* del Gers i el Périgord , el salmó salvatge, etc.

En el camp de les especialitats aquestes són nombroses i variades com la *Lambraie a la Bordelaise*, el *foie gras au cap*, la *tortilla a los pimientos de Espelette*, etc.

3. ELS VINS FRANCESOS

Encara que no sigui exclusiva de França, l'antiga costum de consumir vins com acompanyament en el menjar o en les salses va suposar un factor important a l'educació del paladar. Aquest país ha aconseguit un dels primers llocs mundials pel que fa a la qualitat dels seus vins.

França es famosa per la seva tradició vinícola, i encapçala, juntament amb Itàlia la llista de països productors de vins. Existeixen prop de 7.000 reserves i 18.000 denominacions d'origen.

D'acord amb les directives de la Unió Europea, l'estratègia dels viticultors francesos s'orienta des de fa anys a augmentar les superfícies de vins en detriment dels vins de taula. Així doncs, la producció vitícola amb denominació d'origen ha augmentat un 70% en 20 anys. Per obtenir un gran vi és precís realitzar quatre factors fonamentals:

- la varietat de ceps
- el sòl
- l'atenció del viticultor
- el clima.

Existeixen diferents tipus de vins:

- Els *grands crus* i *premiers crus*: són els vins vells, que no s'han de veure abans de Déu anys com a mínim i que milloren amb el pas del temps.
- Els VDQS (*vins delimités de qualité supérieure*) : són menys prestigiosos i guanyen si se'ls fa envellir a la bodega.
- Els *vins de pays* : que procedeixen de ceps menys nobles i que deuen ser trobats joves.

Els vins de Bordeus són considerats com els millors d'aquest segle i han arribat a cotitzar-se fins a 25.000 francs l'ampolla (5.000 dòlars/u).

Un bon vi és abans que tot qüestió de gust; depèn de l'estació de l'any, dels plats que l'acompanyen i del marc en que es prengui.

Escollit encertadament és capaç de sublimar un plat. A França la regla principal en el menjar segueix essent començar per vins lleugers i suaus (*sancerre* negre o blanc, *pinot* negre o blanc d' Alsacia, *beaujolais*, etc.) seguits de negres generosos (*côtes du Rhône village*, *chiron* rosat, etc.) passant després a vins de reserva més estructurat (*sain émilion*, *haut- médoc*, *côte- de - nuits*, etc.), i reservar per les postres els vins dolços (*sauternes*) o vins dolços naturals (*maury* amb xocolata i fruites, etc.). Des dels anys 80 s'ha estès la costum de servir a l'hora de l'aparitiu un *champagne*, seguit d'un vi negre o rosat per acompanyar el menjar.

4. EL PA FRANCÈS

És impossible concebre a França un menjar que es preui sense la cèlebre *baguette*, complement indispensable d'una cuina que dedica un lloc preferent a patés, salses i formatges. Apreciada pels visitants estrangers, ja fa una anys que la fleca francesa ha travessat les fronteres del seu territori per sortir al retrobament dels aficionats de la *baguette*, dels *croissants* i els *brioche*s del món sencer.

Encara que els francesos consumeixin avui en dia cinc vegades menys pa que a principis de segle (de 328 kg per persona al 1900 a 58 kg a l'actualitat), segueixen essent grans coneixedors, molt atents a la qualitat. Els francesos tenen unes 350.000 fleques distribuïdes per tot el territori que produeixen més d'un milió i mig de tones de pa l'any.

Disposa d'unes 81 varietats regionals, sense comptar el ventall de pans especials amb nous, panses, etc. No obstant el mercat segueix sent dominat per la *baguette* al 80% de les compres.

A l'estranger, les especialitats pastisseres franceses com la *baguette* i el *croissant*, universalment coneguts pel seu nom original, transmeten un cert estil de vida Francés. Per la seva proximitat, Europa segueix sent el primer mercat pels industrials francesos, tant en productes frescos com congelats precuinats. En els mercats més llunyans les *baguettes* i els croissants francesos estan considerats com productes de luxe que es consumeixen o es regalen per plaer.

Degut a la especificació dels productes, França exporta igualment molts d'altres utilitzats pel sector pastisser, començant per la farina (líder mundial en l'exportació d'aquest producte) i també maquinària especialitzada.

Existeixen diferents escoles de restauració: Institut Nacional de Pastisseria, Pastisseria de Rouen, Escola Nacional de Pastisseria, Pastisseria de Paris, Lenôtre o Ferrandi.

5. GUIES GASTRONÒMIQUES

Existeixen varies guies que tenen el poder d'enllaçar o rebaixar la reputació dels restaurants francesos. Es pot afirmar que la *guia mitchelin*, amb 500.000 exemplars venuts a l'any, és una obra de referència. Aquesta guia és l'anuari més complet de restaurants i hotels francesos, a més del més venut. La última edició atribueix a 19 restaurants les seves tres estrelles, a 76 dos estrelles i a 437 una estrella.

Més recent, la guia del crític Gilles Pudlowski proposa un panorama molt variat al seu *Paris gourmand* (1500 direccions amb una selecció dels millors restaurants de la capital, així com aquells que ofereixen la millor relació qualitat – preu, els millors establiments estrangers, salons de té i botigues especialitzades. Es tracta sens dubte de la guia més completa de París.

La difusió d'aquestes guies posa de manifest el creixent interès dels francesos per la gastronomia; és evident que si no hagués existit un entusiasme relativament recent i col·lectiu per l'art de la taula, no haguessin aparegut.

6. LLIBRES IL·LUSTRATS: PER MENJAR-SE'LS AMB ELS ULLS

Una altre prova de l'entusiasme dels francesos per la cuina, és el formidable apogeu que viu l'edició especialitzada. El recent *Larousse gastronomique* (amb 3000 receptes regionals) il·lustra perfectament l'evolució d'aquests últims vint anys durant els quals la cuina s'ha convertit en un mercat molt interessant per la premsa. Cada xef ha publicat almenys una obra de receptes il·lustrades: Joël Robuchon L' *Atelier de Joël Robuchon*, Paul Bocuse *Cuisine de France*, Bernard Loiseau *Trucs, astuces et tours de main*.

No fa molt que les editorials han començat a publicar llibres il·lustrats centrats en un producte concret, el té, el cafè, el *foie gras*, la xocolata, el pa, els vins, etc. Els editors de revistes no es queden enrera. Les revistes de cuina constitueixen inclòs un dels grans triomfs de la premsa d'aquests últims anys; es centren especialment en dos àrees: les receptes pràctiques i la gastronomia, més aviat centrada en l'art de viure.

7. ELS DEU MANAMENTS DE LA NOUVELLE CUISINE (1973)

- No coure massa

- Utilitzaràs productes frescos i de qualitat
- Alleugeriràs la teva carta
- No seràs sistemàticament modernista
- Et serviràs no obstant de les aportacions de les noves tècniques
- Evitaràs adobs, fermentacions, etc.
- Eliminaràs les salses blanques i torrades
- No ignoraràs la dietètica
- No trucaràs les presentacions
- Seràs innovador