

No du webinaire	4-2
NOM, Prénom de l'intervenant(e)	YOUX Viviane
Établissement de rattachement / Statut de l'intervenant	Association française pour l'enseignement du français / Présidente
Titre du webinaire	« <i>On cuisine en France, culture et tours de main</i> »
Conférence / Atelier	Atelier
Date du webinaire	26.01.2021
Heure du webinaire (de Moscou)	14:00
Plateforme du webinaire	Zoom
Nombre maxi de participants	Aucun
Résumé du webinaire	<p>La cuisine, érigée en gastronomie et en art, tient une place essentielle dans la culture française. Hélas un peu négligée par certain·e·s de nos jours, qui préfèrent se faire livrer des plats cuisinés, ou acheter des plats « tout prêts » en supermarché, l'art de cuisiner subsiste et est même devenu une des premières passions des Français, comme en témoigne le nombre d'émissions de télévision et d'ouvrages de librairie qui lui sont consacrés.</p> <p>Les plaisirs de la table, comme l'art de cuisiner, sont très présents dans la littérature française, des banquets donnés par <i>César Birotteau</i> (Balzac) ou <i>Gervaise</i> (Zola, <i>L'Assommoir</i>) aux plaisirs subtils d'<i>Une Gourmandise</i> (Muriel Barbery) ou rabelaisiens dans <i>Le Banquet annuel de la confrérie des fossoyeurs</i> (dernier roman de Mathias Enard)... Et personne n'ignore la madeleine, érigée en archétype de la mémoire par Proust dans <i>La Recherche du temps perdu</i>.</p> <p>Depuis cinquante ans, les habitudes culinaires ont beaucoup évolué, sous l'influence de la technologie : des appareils comme le réfrigérateur, la cocotte-minute, le congélateur, les plaques à induction, les différents robots ont facilité la préparation des repas, et en en réduit le temps de</p>

préparation. Mais aussi, la diététique s'est imposée, limitant le nombre de plats et leur poids calorique, et a progressivement allégé les recettes traditionnelles. Les modes alimentaires changent, plus respectueuses de la nature, de la saisonnalité ; elles se diversifient, maintenant peuvent se côtoyer dans la même famille, à la même table, végétariens, carnivores, vegans, flexivores... Ce qui est sûr c'est que la manière de s'alimenter ne laisse pas indifférent en France.

Dans cette communication, je reprendrai, dans plusieurs registres, des recettes inscrites dans la tradition française, dont je vous livrerai la recette que j'utilise, soit totalement issue de la tradition, soit revisitée pour une version plus contemporaine et allégée : la madeleine, le macaron, la tarte tatin, le broyé du Poitou, la bûche de Noël, mais aussi la quiche, lorraine ou non, la tapenade, et je donnerai quelques ouvertures vers des plats centraux plus élaborés... Une autre communication peut-être.