



FRANCIA

# Un poco de historia gastronómica



## EDAD MEDIA S. V-XV

Comienzan la búsqueda de recetas mas elaboradas.

Inician el uso del **issue de table**, equivalente a lo que hoy conocemos como postre.

**Guillaume Tirel** conocido como **Taillevent**, responsable del primer libro con recetas, fuera de la cocina romana, llamado **Le Viandier**.

Incorporan ingredientes como las alubias y elaboran el **cassoulet**.

## S. XVII

Aparece el padre del cambio del culinario, **Francois Pierre La Varenne**, quien escribe el primer libro con recetas en orden alfabético, llamado **Cusinier Francois**.



## REVOLUCIÓN FRANCESA 1789

### Marie Antoine Carême

implementa el uso del **gorro** de chef. Establece cuatro salsas madre de la gastronomía:

**bechamel, allemande, española y velouté**.

## S. XIX

### George August Escoffier

dicta la organización de la cocina en **brigadas** y aumenta y modifica las salsas madre, quedando así: **bechamel, holandesa, velouté, española y tomate**



## S. XX

Se busca **simplificar** la gastronomía francesa, salsas y caldos más livianos.



## S. XXI

En el 2010 la UNESCO, nombró a la gastronomía francesa como **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**



# FRANCIA

## Gastronomía con Geografía



Recibe influencias de la gastronomía alemana, italiana, española; incluso de Gran Bretaña, al compartir un poco de mar.

# Módulo 8. Gastronomía europea

Platillo adoptado de Bélgica, contiene carne de buey, cebolla y cerveza.



Carbonada Flamenca

Cassoulet



Típico de la región del sur, con frijoles, alubias y diferentes tipos de carnes.

El trigo serraceno, con huevo, jamón y queso hacen un platillo imperdible



Crepes bretones

**PLATILLOS**

Foie Gras



Se utiliza hígado de ganso o pato tradicionalmente.

De la región centro-oeste, mejillones, mantequilla, chalotas, vino blanco y hierbas aromáticas componen este delicado platillo



La Mouclade de Charente

Caracoles



Platillo de Borgoña, que se puso de moda en la segunda mitad del s. XIX.

# FRANCIA

Una gastronomía preocupada por el dominio de la técnica, el uso de buenos ingredientes y el buen maridaje de sus platillos



Elaboró: Elisa Moreno

# Módulo 8. Gastronomía europea

Es un estofado aromatizado con vino de Borgoña.



Buey a la Borgoña

La quiche Lorraine



Compuesta por un pátte brisée, un apperil y un relleno, el mas tradicional es de cebolla y tocino.

Es un guiso de verduras como calabaza, berenjena y jitomate, de la región de Provenza.



Ratatouille

PLATILLOS

La Fondue



Es una combinación de tres quesos con vino blanco, se acompaña con pan.

Es una sopa de mariscos de la región de Provenza, en especial de la ciudad de Marsella.



Bullabesa

Gratén Delfinés



Son papas, acompañadas de crema, nuez moscada. Horneadas

# FRANCIA

En los platillos de la cocina francesa encontramos un uso cotidiano de la mantequilla, así como aromatización con vino.

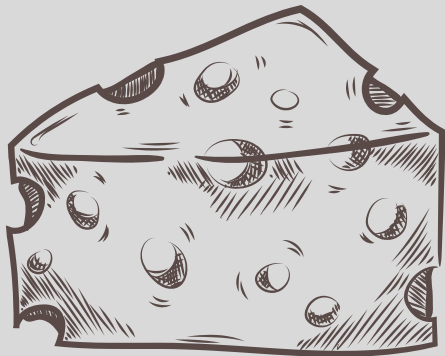
# REGIONES VINÍCOLAS DE FRANCIA



## Módulo 8. Gastronomía europea



# REGIONES QUESERAS DE FRANCIA



## Módulo 8. Gastronomía europea

