

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"FRANCIA"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: COCINA FRANCESA I.

SEMESTRE: 5°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 27 DE ENERO DEL 2021

QUE TAN IMPORTANTE ES FRANCIA EN LA GASTRONOMIA.

La Gastronomía de Francia está considerada como una de las más importantes del mundo. Está caracterizada por su variedad, fruto de la diversidad regional francesa, tanto cultural como de materias primas, pero también por su refinamiento. Su influencia se deja sentir en casi todas las cocinas del mundo occidental, que han ido incorporando a sus bases conocimientos técnicos de la cocina francesa. Varios chefs franceses tienen una gran reputación internacional, como es el caso de Taillevent, La Varenne, Carême, Escoffier, Ducasse o Bocuse. Está ahora incluida en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, desde el 16 de noviembre de 2010. Francia ha sido y sigue siendo el baluarte de la cultura del buen comer. Ningún otro país del mundo posee una riqueza tan inmensa en especialidades, ni una red de restaurantes de categoría similar en la que millas de cocineros conservan la tradición de este gran arte culinario e inventen nuevos placeres con tan notable creatividad. Más tarde, durante el Siglo XVII, es cuando se sientan las bases del auge culinario que conocemos actualmente. El padre de este cambio es el cocinero François Pierre La Varenne, autor del libro “Cuisinier François”, que supone una auténtica revolución en materia culinaria. Su obra se trata del primer recetario donde los platos aparecen clasificados por orden alfabético.

Luego, durante el periodo de la Revolución francesa, aparece Marie-Antoine Carême, cuyo legado es la denominación de unos fondos o salsas a partir de las cuales llega a crear un amplísimo repertorio. Se trata de las salsas: española, velouté, bechamel, holandesa y de tomate. Los métodos y usos culinarios franceses sufrieron una revisión en las últimas décadas del siglo XIX, tras la aparición del chef Georges Auguste Escoffier, quien creó un sistema de división del trabajo en equipos llamados brigades de cuisine.

De esta forma cada plato, en vez de ser preparado íntegramente por un único cocinero, lo es por un grupo de ellos donde cada uno se encarga únicamente de la parte en la que está especializado. Durante el siglo XX surgen nuevas tendencias, en especial aquellas que tratan de simplificar la forma de cocinar. Se hace hincapié en salsas y caldos más livianos y condimentados con hierbas y especias más finas. Por un lado se simplifica el servicio presentando los platos ya preparados desde la cocina y por otro se trata de potenciar los cinco sentidos en el emplatado del alimento con colores, olores y formas vistosas e innovadoras.

También se reducen las raciones y en algunos casos se aumenta el número de platos por menú.

La cocina francesa es la más influyente en el mundo. Por sus técnicas ancestrales y su reconocimiento en relación a la creación de la *brigade de cuisine*. Ya sea por los nombres de los cortes de vegetales y carnes, por el Chef Paul Bocuse, quien junto a muchos otros chefs cambió la visión de la gastronomía mundial en los años 70, o el *champagne*, Francia ha dejado impregnada su huella en la historia de la Alta Cocina.