



Французы испокон века относились к процессу приготовления и поглощения пищи весьма серьезно и ответственно. При вошедшем в поговорку легкомыслии этой нации, француз никогда не позволит себе безалаберно отнестись к выбору ресторана или составлению меню своего обеда. Едва ли не каждый уроженец Франции считает себя выдающимся кулинаром, каждая семья свято хранит свои фамильные секреты приготовления тех или иных блюд. Даже выбор продуктов для приготовления обеда считается отдельной наукой: любая уважающая себя хозяйка не только тщательно проверит свежесть мяса или овоща, но и выпытает у продавца, из какой провинции прибыл продукт, в котором часу (утром или вечером) был зарезан этот барашек или сорван этот пучок базилика.

Трудно недооценить влияние французской кухни на мировую кулинарию. По легенде, именно француз принадлежит честь создания первой в мире кулинарной книги – ее написал в XIV веке Гийом Тирель, шеф-повар короля Карла V. Французы признаются изобретателями множества видов кухонной утвари – например шумовки, мясорубки, дуршлага, сотейника. Огромное количество популярных во всем мире блюд имеют названия, которые напрямую указывают на их французское происхождение: рулет, бульон, котлета, фрикаделька, антрекот, рагу, омлет, крокет и т.д. Почти весь ресторанный лексикон тоже пришел к нам из Франции: меню, метрдотель, сомелье.

Расцвет французской кулинарии пришелся на годы царствования Людовика XIV – “короля-солнца”. На его версальской кухне трудилось более 50 поваров, которые изобретали все новые роскошные яства. Важнейшим в те времена почиталось искусство устройства трапезы: приготовление и украшение изысканных блюд, порядок их подачи, сервировка стола, развлечение гостей. Поварское искусство стало оружием французского государства: разомлевших от вкусной, разнообразной и обильной еды иноземных гостей можно было “брать тепленьким».