

<u>CLASSE :</u>	フランス・ガストロノミーの歴史 CrS-31/8
<u>Jour :</u>	Mercredi (3 cours)
<u>Horaires :</u>	13:30-15:20
<u>Niveau :</u>	B2
<u>M./Mme :</u>	M. Franck MICHELIN
<u>Objectifs :</u>	Ce cours aura pour objectif d'aborder la gastronomie, non comme une chose traditionnelle, mais au contraire à travers son histoire. Nous chercherons à fournir une vision dynamique de la gastronomie française à travers le temps et l'espace.
<u>Descriptif :</u>	La France a la chance de posséder un grand nombre de terroirs particulièrement distincts qui ont vu naître un grand nombre de traditions culinaires. Or, si la gastronomie française trouve ses racines dans ses terroirs, elle n'en a pas moins été influencée par les cuisines et les ingrédients du monde, tandis que l'histoire lui a donné un certain nombre de caractéristiques uniques en Europe. Nous aborderons cette histoire à travers trois périodes : 1. Les origines : terroirs et cours princières 2. La révolution : naissance et gloire de la cuisine bourgeoise 3. La maturité : nouvelle cuisine et mondialisation.
<u>Matériel :</u>	Nous utiliserons des matériaux divers afin de rendre ce cours vivant : illustrations, textes littéraires, extraits de films.
<u>Remarques :</u>	