

<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>	B1
<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. Nous avons, en 2021, présenter l'histoire générale de la cuisine française. En 2022, nous aborderons trois thèmes plus spécifiques. 1. Les trois fondateurs de la gastronomie française : Carême, Escoffier, Bocuse 2. Les mythes de la gastronomie française : de la légende italienne à la peur du déclin 3. Lyon, capitale de la gastronomie française. 4.
<u>Matériel :</u>	Nous utiliserons des matériaux divers afin de rendre ce cours vivant : illustrations, textes littéraires, extraits de films.
<u>Remarques :</u>	