

Univerzita Karlova

Pedagogická fakulta

Katedra francouzského jazyka a literatury

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Sladká Francie – historie francouzského cukrářství

Sweet France – The History of French Pastry Arts

Klára Šošolíková

Vedoucí práce: PhDr. Sylva Nováková, Ph.D.

Studijní program: Specializace v pedagogice

Studijní obor: Francouzský jazyk se zaměřením na vzdělávání – Pedagogika

ABSTRAKT

Bakalářská práce se zabývá cukrářským uměním jakožto francouzským kulturním fenoménem. První část práce je zaměřena na historický vývoj francouzského cukrářství a analýzu fundamentálních receptur, které tvoří základ mnoha francouzských dezertů. Práce dále pojednává o typických francouzských cukrářských výrobcích, a to jak o celosvětově známých dezertech, tak o některých ryze regionálních specialitách. Praktickou částí této práce bylo představení výukových aktivit a vytvoření pracovních listů zaměřených na francouzské cukrářství.

KLÍČOVÁ SLOVA

cukrářství, cukrář, cukrářské výrobky, francouzská gastronomie, dezert, recept, FLE

ABSTRACT

The subject of this bachelor thesis is confectionery craft and pastry making as a French cultural phenomenon. The first part focuses on a historical development of French confectionery and on an analysis of fundamental recipes that lay foundation of many French desserts. Furthermore, the thesis deals with typical French pastries both internationally recognized desserts as well as regional specialties. The practical part of this thesis was dedicated to the creation of educational materials focused on French pastry arts.

KEYWORDS

confectionery, confectioner, pastries, french gastronomy, dessert, recipe, FLE

Obsah

Úvod.....	7
1 Historie francouzského cukrářství.....	9
1.1 Základní pojmy a rozdělení	9
1.2 Počátky francouzského cukrářství ve středověku.....	10
1.3 Italský vliv na francouzskou renesanční gastronomii.....	11
1.4 Počátky používání čokolády ve Francii.....	12
1.5 Cesta kávy do Francie.....	13
1.5.1 Původ kávy a její rozšíření do Evropy	13
1.5.2 Káva jako gastronomický a kulturní fenomén ve Francii	14
1.6 Vídeňský vliv na francouzské cukrářství.....	15
1.6.1 Příchod <i>viennoiserie</i> do Francie	15
1.6.2 Jak vznikl croissant	16
1.7 Rozvoj francouzského cukrářství během 18. století	18
1.8 19. století jako období rozkvětu řemeslných cukráren a pekáren ve Francii	20
1.9 Současné francouzské cukrářství – na pomezí řemesla a umění	22
1.10 Cukrářství ve frankofonních zemích.....	23
1.10.1 Vanilka	23
1.10.2 Další druhy koření	24
1.10.3 Ovoce	25
1.10.4 Tradiční dezerty frankofonních zemí	25
2 Mistři cukrářského řemesla ve Francii	26
2.1 François Massialot.....	26
2.2 Marie-Antoine Carême	27
2.3 Pierre Hermé.....	28
2.4 Cédric Grolet	29
3 Proslulé francouzské dezerty.....	30

3.1	Millefeuille	30
3.2	Charlotte	32
3.3	Macarons	32
3.4	Francouzské dezerty z odpalovaného těsta.....	33
3.4.1	Éclair	34
3.4.2	Saint-Honoré	34
3.4.3	Paris-Brest	35
4	Francouzské regionální cukrářství.....	35
4.1	Cukrářství v regionech Bretañ a Normandie	36
4.1.1	Regionální cukrářství v Bretani.....	36
4.1.2	Regionální cukrářství v Normandii	37
4.2	Cukrářství v regionech Provence a Okcitánie	39
4.2.1	Regionální cukrářství v Provence.....	39
4.2.2	Regionální cukrářství v Okcitánii	40
5	Pedagogická aplikace	42
5.1	Reálie v jazykové výuce a využití autentických dokumentů.....	42
5.2	Společný evropský referenční rámec pro jazyky.....	43
5.2.1	Komunikativní jazyková kompetence	44
5.2.2	Jazykové činnosti	44
5.3	Francouzský tříkrálový koláč <i>la Galette des rois</i> a možnosti využití tohoto tématu ve výuce francouzského jazyka.....	45
5.3.1	<i>La Galette des rois</i> aneb cukrářská tradice propojující celou Francii.....	45
5.3.2	Komplexní pohled na svátek <i>Épiphanie</i> v hodině francouzského jazyka	46
5.3.3	Různé typy autentických dokumentů k tématu <i>la Galette des Rois</i> k využití ve výuce francouzského jazyka.....	47
5.3.4	Modelový <i>fiche pédagogique</i> k tématu <i>la Galette des Rois</i>	50
	Závěr.....	51
	Résumé	53

Bibliografie.....	55
Internetové zdroje.....	58
Příloha	

Prohlášení

Prohlašuji, že bakalářskou práci s názvem *Sladká Francie – Historie francouzského cukrářství* jsem vypracovala samostatně. Použitou literaturu a podkladové materiály uvádím v příloženém seznamu literatury. Dále potvrzuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne: 30. 4. 2020

Poděkování

Chtěla bych poděkovat mé vedoucí práce PhDr. Sylvě Novákové, Ph.D. za její ochotu, vstřícnost a cenné rady, které mi v průběhu psaní bakalářské práce velmi pomohly.

Úvod

Tato bakalářská práce se zaměřuje na celosvětově známý fenomén francouzského cukrářství, které je významným odvětvím francouzské gastronomie. Tradiční francouzská gastronomie v průběhu historie položila základy moderní evropské i světové kuchyni, z Francie pochází mnoho fundamentálních receptur a postupů a též moderní gastronomická terminologie používá výrazy přejaté z francouzštiny. Právě díky přístupu Francouzů ke kultuře jídla a stolování se francouzská gastronomie těší celosvětovému věhlasu.

Výběr tohoto tématu je pro mě velmi osobní, jelikož má fascinace francouzským cukrářstvím a francouzskou gastronomickou scénou byla jedním z důvodů, proč jsem před sedmi lety začala učit francouzsky a s tímto studiem pokračovala na vysoké škole. Rozhodla jsem se tedy při psaní bakalářské práce zúročit své poznatky, které jsem za roky svého praktického zkoumání francouzského cukrářství získala a prohloubit svou znalost o tomto tématu zkoumáním nových pramenů, které nejsou zaměřeny pouze na jednotlivé cukrářské recepty, ale také na dlouholetý vývoj a historii tohoto pozoruhodného oboru.

Vzhledem k tomu, že je tento obor úzce spjat s francouzskou kulturou, vidím v něm také velký vzdělávací potenciál. Výuka francouzštiny na školách klade největší důraz na gramatické a lexikální kompetence, přičemž francouzské reálie a kultura jsou často opomíjeny. Kulturní exkurz v rámci cizího jazyka je ale pro žáka přínosný z důvodu lepšího pochopení dané země a vytváření kladného vztahu k ní prostřednictvím nejen jazyka, ale také poznáváním kulturních specifík. O možnosti pedagogické aplikace tohoto tématu se zajímám také proto, že mým druhým studovaným oborem je Pedagogika.

Jako každý kulturní fenomén i francouzské cukrářství prošlo a prochází vývojem. Jeho historie sahá až do středověku. V první části bakalářské práce se tedy zaměříme na kořeny tohoto oboru a představíme příběhy, které stojí za vznikem nejznámějších francouzských dezertů. Umění francouzského cukrářství by se neobešlo bez mistrů tohoto řemesla, proto následně budeme mluvit také o nejznámějších francouzských cukrářích, kteří autenticky ovlivnili tento obor a dopomohli mu k celosvětovému uznání a proslulosti.

Francie jako jedna z největších evropských zemí disponuje obrovským přírodním bohatstvím. Zemědělství je velmi rozvinuté a každá oblast země má své potraviny a gastronomické produkty, které jsou pro ni typické. Ve druhé části práce se tedy budeme věnovat

regionálním cukrářským specialitám Francie. Ačkoliv nemusí být regionální pokrmy vždy tak známé za hranicemi samotné Francie, často zrovna tyto pokrmy nejlépe reflektují oblast, ze které pocházejí. Z používaných surovin můžeme vyčíst specifika tamní přírody, a tím prohloubit své povědomí o francouzské geografii.

Z jednotlivých postupů přípravy receptů a způsobu jejich servírování se zase dozvídáme mnohé o fungování francouzské společnosti a jejím vztahu k přípravě jídla.

Pedagogická aplikace tématu této práce bude věnována představení výukových aktivit a tvorbě vzdělávacího materiálu o francouzském cukrářství, které budou určeny pro školní praxi.

Hlavním cílem této práce je přinést jak studii fenoménu francouzského cukrářství, v níž bude zahrnut jeho historický vývoj, důležité příběhy, osobnosti a analýza jednotlivých receptů a technik užívaných v tomto oboru, tak možnosti aplikace tématu v učitelské praxi.

Všechny překlady z francouzštiny v této práci prováděla autorka sama a pro lepší orientaci v textu jsou uvedeny v závorkách.

1 Historie francouzského cukrářství

1.1 Základní pojmy a rozdělení

Ke správnému pochopení tohoto oboru je nejdříve důležité vysvětlit si jeho základní rozdělení na jednotlivé disciplíny a odvětví, které se v průběhu historie vydělily.

Výraz *cukrářství* překládáme do francouzštiny nejčastěji jako *pâtisserie*, což je slovo, které může znamenat jak cukrářství ve smyslu oboru, tak název cukrářského butiku, a tímto slovem můžeme pojmenovat též konkrétní cukrářský výrobek. Lze tedy říci, že se jedná o nejpoužívanější pojem, nadřazený ostatním cukrářským oborům, které se pod něj řadí. Pokud mluvíme o *pâtisserie* jako o cukrářském výrobku, jedná se o zákusek, jehož základem je těsto a který je ve většině případů připravován pečením. Jsou to zejména různé druhy sušenek a jemného pečiva, sladké koláče, slané koláče typu *quiche*, dorty či zákusky na bázi odpalovaného těsta.

Dalším důležitým odvětvím francouzského cukrářství je *confiserie*, což můžeme do českého jazyka překládat jako cukrovinky a bonbony. Jedná se o trvanlivé sladkosti menší velikosti na bázi cukru a přídatných ochucovacích složek, zejména ovoce, ořechů, čokolády či koření. Stejně jako u pojmu *pâtisserie* i u *confiserie* se setkáváme s tím, že je jeden výraz používán jak pro obor, tak pro obchod, kde je výrobky tohoto typu možné zakoupit. Kromě názvu *confiserie* mohou však obchody s tímto zbožím používat též název *bonbonnerie*.

Odvětví, které se poněkud liší od předchozích dvou, přitom je však neméně důležitou součástí francouzského cukrářství, se nazývá *viennoiserie*. Jedná se o obor, který je na pomezí pekařství a cukrářství. Techniky výroby tohoto druhu pečiva se velmi podobají pekařským technikám. Výsledkem je produkt, jehož základ tvoří kynuté, listové či plundrové těsto. Tyto výrobky se však od pekařských liší tím, že obsahují více tuku a cukru, jsou tedy považovány za luxusnější a slavnostnější. Zatímco v odvětví *boulangerie*, tedy pekařství, se setkáváme s pečivem, které obsahuje zejména jednoduché ingredience jako jsou mouka, voda a droždí či kvásek, *viennoiserie* k těmto ingrediencím přidává ještě velké množství másla, smetany a cukru. Výsledkem je nadýchané slavnostní pečivo, často obohaceno o náplně z ovoce, čokolády či ořechů. Pečivo typu *viennoiserie*, například croissanty, čokoládové a rozinkové rolky, ovocné šátečky, či briošky, seženeme většinou v běžných pekařstvích *boulangerie* a setkáme se s nimi též v mnoha francouzských kavárnách, kde tvoří oblíbenou součást snídaňových nabídek.

1.2 Počátky francouzského cukrářství ve středověku

Historie cukrářství ve Francii sahá do 13. století. Od té doby prošel tento obor četnými změnami a dlouhým vývojem. Obor cukrářství se začal ve Francii rozvíjet v průběhu středověku, ačkoliv v té době se jednalo o řemeslo, které toho mělo s dnešním pojetím cukrářství velmi málo společného. Prvními výrobci sladkostí ve Francii byli takzvaní *oubloyers*. Tomuto společenství řemeslníků byl v květnu roku 1270 udělen statut mistrů výroby oplatek, které se nazývaly *oublies*.¹ Původ této sladkosti sahá pravděpodobně ještě mnohem dál, nicméně až v roce 1270 se stává oficiálně zaznamenanou a také velmi rozšířenou ve francouzské společnosti.

Etymologicky pochází slovo *oublie* z latinského *oblata*, což v překladu znamená darovaný nebo darovaný Bohu. Ze zmíněného slova *oblata* pochází též české slovo oplatek, dříve používáno ve smyslu hostie.

Středověké *oublies* jsou tenké oplatky připravené z těsta, které tradičně obsahovalo mouku, vejce, víno a někdy také med. Tyto oplatky byly pečeny mezi dvěma rozzhavenými železnými pláty, které na povrch oplatku vypalovaly různorodé motivy. Byly prodávány ve stáncích na ulici, často při příležitosti trhů, jarmarků a církevních slavností.² Zhruba do konce 13. století se v Paříži nacházela ulice, jež nesla jméno *rue des Oubloyers*. Jednalo se o místo, na kterém byla ještě v průběhu 17. století soustředěna většina pařížských cukrářů.³

Cukrářské řemeslo jako takové se ve Francii vyděluje v roce 1440. V tomto roce bylo cukrářům, kteří se tehdy nazývali *pasticiers*, uděleno privilegium výroby koláčů a zákusků. Ačkoliv měly tyto zákusky málo společného s těmi, které známe dnes, můžeme o roku 1440 mluvit jako o oficiálním začátku cukrářského řemesla, které se oddělilo od řemesla pekařského.

Za předchůdce dnešních výrobců cukrovinek můžeme považovat středověké lékárníky. Ti vyráběli bonbony a pastilky na bázi třtinového cukru, který byl v té době vzácnou surovinou. Cukrovým výrobkům byly tehdy připisovány léčebné účinky a byly tedy předepisovány nemocným. Třtinový cukr se začíná v Evropě objevovat v průběhu 10. století, kdy je z Orientu

¹ TANGUY, Michel, Génin, Jacques. *La merveilleuse histoire des pâtisseries*. Grund, 2017. ISBN 978-2-324-01963-0, s. 11

² Oublie. *Gastronomiac*. [En ligne]. Disponible à l'adresse: https://www.gastronomiac.com/lexique_culinaire/oublie/

³ *rue des Oubloyers* se nacházela v dnešním 4. pařížském obvodu. Ve druhé polovině 14. století začíná převládat označení *rue de la Licorne*. Tento název ulice nesla do konce roku 1865, kdy byla na jejím místě postavena dětská nemocnice *L'Hôtel-Dieu*. *Rue des Oubloyers* se tedy nacházela v oblasti mezi dnešními ulicemi *rue de la Cité* a *rue d'Arcole*.

přivážena cukrová třtina. S touto novou surovinou se nejdříve naučili pracovat Italové, kteří se také zasadili o její vývoz do ostatních zemí Evropy, zejména do Německa, Francie a Anglie. Koncem 14. století nacházíme v italské gastronomii množství receptů, které obsahují cukr, jako například kančí maso na olivách, cukru a medu či ravioli sypané cukrem. Italům vděčíme též za objevení nových metod práce s cukrem, konkrétně možnost jeho svaření na sirup, které později umožnilo mimo jiné vznik makronek a sněhových dezertů.⁴

Další ingrediencí, která dnes v cukrářství platí za jednu z nejpoužívanějších, je máslo. Ve středověku bylo však používáno velmi zřídka. První zákusky a koláče obsahovaly namísto másla nejčastěji sýr či smetanu. Jedním z nejstarších koláčů, jehož historie sahá až do antiky a ve středověku byl oblíben zvláště na slaný způsob, je *flan*. Jeho popularita přetrvala dodnes. V původní receptuře máslo nefigurovalo a koláč se podobal spíše omeletě než dezertu, v dnešní podobě jej ale známe nejčastěji jako koláč z křehkého máslového těsta s krémovou vanilkovou náplní.

Máslo si našlo svou cestu do ostatních zemí Evropy od západu, z mlékárenských oblastí Dánska přes Flandry, Normandii a posléze do Itálie a Katalánska. V gastronomii a v cukrářství se máslo začalo hojně používat až na začátku 16. století.

1.3 Italský vliv na francouzskou renesanční gastronomii

Vývoj francouzské gastronomie v období renesance bývá připisován italským vlivům, zejména po příchodu Kateřiny Medicejské k francouzskému dvoru v roce 1533. Kateřina byla známá svým gurmánstvím a láskou k jídlu, nelze však říci, že by italská šlechtična, později francouzská královna, měla na francouzskou gastronomii přímý vliv, který jí často bývá mylně přisuzován. V kronikách se o Kateřině a jejím vztahu k jídlu dozvídáme pouze následující: „*Při svatební hostině se Kateřině udělalo špatně a měla zažívací potíže po tom, co nenasytně snědla svůj oblíbený koláč připraven z artyčoků a drobů.*“⁵

Pravdou však je, že Itálie měla na francouzskou gastronomii vliv, a to již od doby Italských válek. V té době ještě nemůžeme mluvit o vyhranění typicky francouzské nebo italské kuchyně. Do Francie se ale touto cestou z Itálie dostaly doposud neznámé potraviny, zejména nové druhy zeleniny a ovoce – např. chřest, artyčoky, jahody, třešně, meruňky, pomeranče a melouny.

⁴ TANGUY, Michel, Génin, Jacques. *La merveilleuse histoire des pâtisseries*. Paris: Grund, 2017. ISBN 978-2-324-01963-0, s. 11

⁵ CAMPANINI, Antonella. Caterina de Medici – A gastronomic myth. *The new gastronome* [online]. Retrieved from: <https://thenewgastronome.com/caterina-de-medici-a-gastronomic-myth/>

Právě v této době se začíná ve Francii dostávat popularity dezertům, jejichž původní receptury pochází z Itálie. Jedná se o ovocné dezerty, nugát, marmelády a kandované ovoce.⁶

V polovině šestnáctého století se ve Francii objevují první zmínky o používání odpalovaného těsta, francouzsky zvaného *pâte à choux*.⁷

Slovo *chou* se v gastronomickém kontextu poprvé objevuje v roce 1549 jako název pro pečivo na bázi *pâte à chaud*, což byl původní název pro odpalované těsto.⁸

Můžeme říci, že odpalované těsto je jedním z pilířů francouzského cukrářství a je na něm postaveno mnoho ikonických dezertů. Toto těsto se v průběhu historie vyvíjelo a jeho původní receptura je té dnešní velmi málo podobná. O tento vývoj se zasloužili především François Massialot a Antoine Carême, kteří jako první z tohoto těsta vytvářeli propracované slavnostní dezerty.

Autentický pohled na podobu francouzského cukrářství v období renesance nám přináší Lancelot de Casteau, původem z Belgie, který byl kuchařem u francouzského dvora. Ve svém díle *Ouverture de la cuisine* z roku 1557 předkládá seznam dezertů podávaných jako čtvrtý chod při hostině. Na seznamu figurují mimo jiné mandlový dort *pâté de Gênes*, marcipán a pistáciový nugát. Ve stejné době jsou ve Francii populární také koblížky *pets de nonne*, *petits choux* z odpalovaného těsta, pečivo z brioškového těsta a marmelády.⁹

1.4 Počátky používání čokolády ve Francii

Do Evropy se čokoláda dostala v průběhu 16. století, díky zámořským výpravám do Jižní Ameriky. Prvním, kdo přivezl na evropský kontinent (konkrétně do Španělska) kakaové boby byl Hernán Cortés, který tuto novou surovinu objevil v Mexiku. V roce 1528 se ve Španělsku začíná z kakaových bobů vyrábět tekutý čokoládový nápoj a následuje vznik prvních řemeslných výroben čokolády.

⁶ PITTE, Jean-Robert. *French Gastronomy – The History and Geography of a Passion*. Columbia University Press. 2002. New York. E-ISBN 978-0-231-51846-8

⁷ Objev receptury tohoto těsta bývá mylně připisován Popelinimu, Italovi, který měl k francouzskému královskému dvoru přijít společně s Kateřinou Medicejskou. Jeho existenci, či jakoukoliv roli, kterou měl sehrát při objevu tohoto typu těsta, se ale nikdy nepodařilo dokázat. Původ odpalovaného těsta sahá pravděpodobně až do Antiky, těsto na bázi podobné receptury používali již Římané.

⁸ TANGUY, Michel et GÉNIN, Jacques. *La merveilleuse histoire des pâtisseries*. Paris : Grund, 2017. ISBN 978-2-324-01963-0, s. 20

⁹ TANGUY, Michel et Génin, Jacques. *La merveilleuse histoire des pâtisseries*. Paris : Grund, 2017. ISBN 978-2-324-01963-0, s. 12

Do Francie se čokoláda postupně dostává přes oblast Baskicka. Ve městě Bayonne se soustřeďovali španělští a portugalské Židé prchající před inkvizicí, mezi nimiž bylo mnoho cukrářů, kteří ovládali práci s čokoládou. Jelikož tito cukráři rádi sdíleli své receptury s ostatními, pracovat s čokoládou se brzy naučili také Francouzi a v Bayonne bylo posléze židovským cukrářům zakázáno čokoládu vyrábět.¹⁰

K francouzskému dvoru se čokoláda dostává v roce 1615 při příležitosti sňatku Ludvíka XIII a Anny Rakouské, dcery španělského krále Filipa III, která měla nápoj připravovaný z čokolády v oblibě. Zanedlouho se čokoláda rozšířila do celé Francie a stala se jednou z nejpoužívanějších surovin v oblasti cukrářství.

Francie je spolu s Belgií a Švýcarskem považována za hlavní světové čokoládové velmoci. Za špičku ve výrobě čokolády je považována francouzská značka Valrhona, jejíž čokoláda je celosvětově uznávána mezi cukráři i milovníky čokolády.

Když ve Francii mluvíme o čokoládě, je důležité uvědomit si rozdíl mezi pojmy *chocolaterie* a *chocolatier*. *Chocolaterie* je prodejna čokoládových pralinek. Tyto pralinky jsou ale vyrobeny z čokolády, kterou *chocolaterie* nakupuje od výrobce za účelem výroby pralinek. Název *chocolatier* značí řemeslníka a prodejce, který vyrábí z kakaových bobů vlastní čokoládu. Dnes je pro tento druh výroby čokolády používán anglický výraz *bean to bar*, tedy *od kakaového bobu k tabulce čokolády*.

1.5 Cesta kávy do Francie

1.5.1 Původ kávy a její rozšíření do Evropy

Káva, čaj a čokoláda. Tři klíčové suroviny, které přicházejí do Francie v průběhu 16. a 17. století ze zámořských území a kolonií. O počátcích používání čokolády ve Francii jsme pojednávali v předchozí kapitole, nyní se zaměříme na kávu, jakožto důležitou komoditu, která významně ovlivnila francouzské cukrářství.

Kávovník pochází z Etiopie, konkrétně z oblasti Kaffa, nacházející se na jihozápadě země. Tato rostlina, jež vyžaduje pro svůj růst vulkanickou půdu a velkou nadmořskou výšku, byla v průběhu 13. – 14. století přivezena do Jemenu. Tam z ní začali vařením vyrábět nápoj, kterému byly přisuzovány léčebné a povzbuzující účinky. V islámských zemích bylo zakázáno pít alkoholických nápojů. I z tohoto důvodu se zde kávovému nápoji dostávalo značné

¹⁰ NEWMAN, Bryan. Chocolate And France. Visiting a Real Chocolate Maker. *Behind the French Menu* [online]. Retrieved from: <https://behind-the-french-menu.blogspot.com/search?q=chocolate>

popularity, díky níž se Arábie stala kávovou velmocí, a právě odtamtud byla káva poprvé přivezena do Evropy.

Pěstování kávy je náročné především na klimatické a geografické podmínky, a ačkoliv se mezi hlavní producenty kávy řadí zejména africké a jihoamerické země, ani Francie se svými zámořskými územími za kávovými velmocemi nezaostává. Na ostrově Réunion má pěstování kávy dlouhou tradici a pochází odsud speciální kávová odrůda s názvem *Bourbon pointu*. Francouzská Guyana byla spolu se Surinamem prvními jihoamerickými státy, kde se začala káva pěstovat a následně se rozšířila po zbytku kontinentu.¹¹ Je proto na místě říct, že Francie se významně zasloužila o rozšíření pěstování kávy ve světě.

Cesta kávy do Evropy vedla zejména přes Itálii a Francii. Italský lékař a botanik Prospero Alpino se v roce 1592 v jednom ze svých děl pojednávajícím o jeho návštěvě Egypta zmiňuje o kávě takto « *une boisson commune qu'ils boivent au lieu de vin et qu'on vend dans les cabarets publics comme chez nous le vin : et on le nomme caoua* » – („Jedná se o běžný nápoj, který zde pijí namísto vína a který se prodává v místních nálevnách tak, jako u nás víno: a říkají mu *caoua*.“)¹² Benátky a Marseille se jako města obchodující s Orientem staly bránami pro příchod kávy do Evropy. Itálie dodnes platí za evropskou kávovou velmoc.

1.5.2 Káva jako gastronomický a kulturní fenomén ve Francii

V roce 1671 otevírá Jean de la Roque v Marseille první *maison de café* po vzoru arabských kaváren, jež sloužily převážně jako místo shromažďování mužů, kteří zde diskutovali a obchodovali nad kávovým nápojem. Od této chvíle netrvalo dlouho a káva se rozšířila do zbytku Francie. V roce 1689 otevřel v Paříži na levém břehu Seiny Ital jménem Francesco Procopio dei Coltelli první úspěšnou kavárnu, kde si lidé mohli dát kávu a sorbet.

Káva se stala důležitou součástí života a zvyků francouzské společnosti. Opět se zde setkáváme s jazykovým fenoménem, kdy je ve francouzštině sdílen název pro místo a produkt – slovo *café* používáme jak pro nápoj, tak pro místo jeho prodeje a konzumace. Ve Francii slovem *café* neoznačujeme dnes pouze kavárny, ale také restaurace. Kromě gastronomie hrají káva a kavárny důležitou roli také v oblasti francouzské kultury. Můžeme se setkat s názvy podniků jako *café-chantant*, *café-théâtre* či *café littéraire*. Zejména pařížské kavárny lákají návštěvníky na dlouhý seznam slavných umělců, literátů či filozofů, kteří sem docházeli a stále docházejí

¹¹ RÉGIS Gaudry, François. *On va déguster la France*. Paris : Marabout, 2017. ISBN 2501116720, s. 300

¹² BARRAU Jacques. « *Café boisson, café institution* ». *Terrain*. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://journals.openedition.org/terrain/2958>

za nezaměnitelnou atmosférou těchto podniků, aby zde nad šálkem kávy, dobrým jídlem, či skleničkou alkoholického nápoje hledali inspiraci k tvorbě. Z těch nejproslulejších podniků můžeme jmenovat *Le Café de Flore* sídlící na *boulevard Saint-Germain*, *Les Deux Magots* na náměstí *Place Saint-Germain de Près*, *Le Procope* na ulici *rue de L'Ancienne Comédie* a *La Closerie des Lilas* na *boulevard du Montparnasse*. Všechny tyto slavné literární kavárny se nachází v šestém pařížském obvodu. V devátém obvodu, konkrétně na *place de l'Opéra*, najdeme kavárnu *Le Café de la Paix*.¹³

Pití kávy je ve Francii spojeno zejména se snídaní a s podáváním dezertu. Zde je nasnadě vyjasnit některá francouzská kávová specifika. Typicky francouzský kávový nápoj je *café-au-lait*, který se podává v misce bez ouška, a to převážně k snídani. Skládá se z většího množství filtrované kávy a mléka v poměru 1:1. Oproti italskému *caffè latte* je nápoj připravován z filtrované kávy, a ne z espressa. Francouzské *café serré* a italské *ristretto* se liší pouze názvem. V obou případech se jedná o silnou malou kávu připravovanou ze stejné dávky kávy jako na espresso, ale se sníženým obsahem vody. *Café noisette* je pak ekvivalentem italského *caffè macchiata*. Zde se jedná o espresso, do kterého se přidává malé množství našlehaného mléka.

S rostoucí oblibou se káva začala přidávat také do dezertů, jako nová a neotřelá příchuť. Typicky francouzským kávovým dezertem je *Moka*, což je dort skládající se z piškotového těsta *génoise* a kávového máslového krému. Káva je ale běžně přidávána i do jiných dezertů, a tak se ve Francii běžně setkáme například s *éclair au café* či *macaron au café*.

1.6 Vídeňský vliv na francouzské cukrářství

1.6.1 Původ *viennoiserie* do Francie

Je paradoxem, že některé cukrářské výrobky, které jsou nemyslitelně spjaty s Francií, nejsou původem francouzské. Jedná se převážně o výrobky odvětví *viennoiserie*, jehož název napovídá, odkud tyto výrobky pocházejí. *Vienne*, tedy Vídeň, byla v průběhu 18. století jedním z nejznámějších evropských velkoměst a velké slávě se těšila i vídeňská gastronomická scéna. *Savoir-faire* vídeňských cukrářů bylo všeobecně uznáváno.

Viennoiserie přichází na francouzskou gastronomickou scénu v průběhu 19. století a její rozšíření ve Francii bývá připisováno slavné Vídeňance, která se v roce 1774 stává

¹³ SOLLIER, Anne, BÉGUERIE, Sophie et BLONDEL, Isabelle. Le 5 cafés littéraires historiques à Paris. *Le Figaro* [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2018/03/15/30004-20180315ARTFIG00029-les-5-cafes-litteraires-historiques-a-paris.php>

francouzskou královnou – Marii-Antoinettě. Popularitu *viennoiserie* ve Francii ale ve skutečnosti zapříčinil bývalý vídeňský vojenský důstojník August Zang, který v roce 1838–1839 otevírá v Paříži na adrese 92 rue de Richelieu¹⁴ pekařství s názvem *Boulangerie viennoise*.

August Zang přišel z Vídně do Paříže s podnikatelským záměrem otevřít ve městě pekařství, které by nabízelo pečivo vídeňského typu. Ačkoliv je dnes Francie vyhlášena vysokou kvalitou a výbornou chutí pečiva, ještě na začátku 19. století byl běžný francouzský chléb v porovnání s anglickým či vídeňským mnohem méně chutný. Zang, který před svým přesídlením několikrát navštívil Paříž, si tohoto nedostatku chutného pečiva všiml a s tím přišel jeho nápad na otevření nového typu pekařství.¹⁵

Po vzoru Augusta Zanga jsou v průběhu 19. století v Paříži a po celé Francii otevírána další pekařství nazvaná nebo inspirovaná *Boulangerie viennoise*. Francouzi také začínají používat nové pekařské techniky, které přicházejí z Vídně. Například se začíná používat parní trouba, díky které má pečivo křupavější kůrku.

Zang nezůstal v Paříži dlouho. V roce 1848 přesídluje znovu do Vídně, aby se zde věnoval svým dalším podnikatelským záměrům, které ho později zavedly také do Prahy či na Moravu. Za jedno desetiletí svého pobytu ve Francii ale dokázal významně ovlivnit francouzskou cukrářskou a pekařskou scénu. Postupy a metody, které po vídeňském vzoru zavedl ve Francii, se brzy rozšířily po celé zemi a umožnily vznik mnoha druhů sladkého pečiva, které je po celém světě nemyslitelně spjata s Francií.

1.6.2 Jak vznikl croissant

Není pochyb, že máslový croissant je jedním z neznámějších druhů pečiva symbolicky spojovaných s Francií. Jeho pravý původ není jednoznačný a existuje několik verzí, které se jej snaží objasnit. V této kapitole si představíme několik nejznámějších příběhů, které jsou se vznikem croissantu spojovány. Ačkoliv je jeho původ spíše mezinárodní než francouzský, byla to právě Francie, kde vznikl croissant, jak jej známe dnes po celém světě.

Jedná se o druh pečiva z kynutého lístkového těsta, francouzsky *pâte levée feuilletée*, jehož výroba trvá obvykle dva dny. Těsto se vyrábí ze dvou hlavních částí – ze základu, který

¹⁴ *Rue de Richelieu* se rozprostírá mezi prvním a druhým pařížským obvodem. V této ulici se nachází mimo jiné také francouzská národní knihovna nebo slavné divadlo *Comédie-Française*.

¹⁵ Často se mylně uvádí, že Zang byl pekařem. Ačkoliv je autorem konceptu *Boulangerie viennoise*, on sám se nikdy pekařskému řemeslu nevyučil. Stál pouze za myšlenkou a zrealizováním tohoto úspěšného pekařství a jeho podnikatelský duch správně odhadl mezeru na francouzském trhu s pečivem.

obsahuje mouku, tekutinu a droždí a z plátu másla, který se četným překládáním a rozvalováním do těsta zapracuje. Z másla se při pečení odpařuje voda, což způsobí, že je croissant uvnitř nadýchaný a při bližším zkoumání budou po upečení na povrchu viditelné jednotlivé vrstvy, které vznikly při zpracovávání těsta. Dobrý croissant by měl obsahovat až 40 % másla a je potřeba vydat se pro něj do dobrého pekařství, protože levnější verze croissantu, které jsou v obchodech běžně dostupné, máslo bohužel vůbec neobsahují.

Kvalitní máslo je základní surovinou každého croissantu. Nejlepším druhem másla jak pro výrobu croissantů, tak pro jinou cukrářskou výrobu je *beurre pâtissier*, které obsahuje až 84 % tuku. Nejznámějším v této kategorii je máslo z oblasti bývalého regionu Poitou-Charente v Nové Akvitánii, které nese značku AOP, tedy *Appellation d'origine protégée*. Tato značka zaručuje vynikající kvalitu produktů a může ji získat pouze výrobek, který obsahuje výhradně suroviny z určené oblasti, kde také probíhá celá jeho výroba.¹⁶

Pro croissant je typický tvar půlměsíce. První zmínky o pečivu podobného tvaru nacházíme v raném křesťanství. Z 10. století pochází záznam z klášterních kronik, které popisují tehdejší stravování. Tento záznam obsahoval též větu „*Panem lunatem faciat*“, která indikuje existenci pečiva ve tvaru půlměsíce. Tato věta je vysvětlována takto: *Panis lunatus – tento malý druh pečiva ve tvaru půlměsíce vyráběný z kvalitní hladké mouky byl nejčastěji servírován v kláštorech, a to hlavně během období půstu. Pod názvem gipfel jej můžeme dodnes najít v některých částech Švýcarska.*¹⁷

Kipfel či *gipfel* hraje v původu croissantu důležitou roli. Jedná se o podobné pečivo, které bylo od 13. století vyráběno v Rakousku a na severu Itálie. V roce 1757 byl v italském městě Terst, které tehdy patřilo Rakousku, stanoven standard pro jeho výrobu. Můžeme se dočíst následující „*Mundsemmel a Kipfel musejí být vyráběny z té nejlepší mouky.*“ *Mundsemmel* můžeme z němčiny překládat jako *zemle ve tvaru měsíce*, která již svým názvem připomíná tvar croissantu.

Název *kipfel* se změnil na dnes používanější podobu *kipferl* a v Rakousku je jím označováno každé pečivo, které má tvar půlměsíce. Jako příklad můžeme uvést druh drobného

¹⁶AOP, IGP, STG... Ces labels européens qui protègent la gastronomie européenne. *Europe créan*. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <http://www.europe-crean.eu/actualite/aop-igp-stg-ces-labels-europeens-qui-protègent-la-gastronomie-europeenne/>

¹⁷CHEVALLIER, Jim. *August Zang and the French Croissant: How Viennoiserie Came to France*. North Hollywood: Jim books, 2009. ISBN 9781448667840. s. 4

jemného pečiva, které je populární také v České republice – *Vanillekipferl* – tedy vanilkové rohlíčky.

Vznik dnešní podoby croissantu se nikdy nepodařilo jednoznačně dohledat, nicméně nejznámější legenda, která je s původem croissantu spojována, se opět odehrává ve Vídni. V roce 1683 byla Vídeň obléhána Turky, kteří měli v plánu se během noci podkopat pod hradbami a město dobýt. Vídeňští pekaři, kteří byli v noci uprostřed své směny, však údajně tento útok překazili, když ve spícím městě uslyšeli podezřelé zvuky vycházející od městských hradeb. Turkům se Vídeň dobýt nepodařilo a na oslavu tohoto vítězství se ve Vídni mělo začít péct pečivo ve tvaru půlměsíce, který symbolizoval znak tureckých nepřátel.

Tuto legendu mnoho autorů považuje za oficiální vznik croissantu, nicméně její pravdivost se nikdy nepodařilo dokázat. Jisté však je, že croissant se ve Francii nejvíce rozšířil až v průběhu 19. století s příchodem Augusta Zanga do Paříže. Od té doby se máslový croissant stal ve Francii jedním z nejoblíbenějších a nejžádanějších druhů pečiva a dnes je připravován v mnoha podobách. Kromě máslového jsou nejznámější jeho plněné verze, například mandlový či čokoládový croissant. V nabídkách pekáren a kaváren často najdeme také plněné croissanty na slaný způsob.

1.7 Rozvoj francouzského cukrářství během 18. století

Na rozdíl od 17. století, kdy byl vývoj cukrářství ve Francii relativně upozaděn, dochází v 18. století v oblasti gastronomie k tak významným změnám, že toto století můžeme považovat za zlomové a za začátek nové éry francouzského cukrářství.

18. století ve Francii se nese ve znamení pokroku, a to jak ve sférách filozofie a věd, tak ve společnosti. Nejinak je tomu i u francouzské gastronomie, ke které se začíná přistupovat jako k vědě. Postupy přípravy pokrmů jsou zdokonalovány, a kuchaři se snaží odlišit se svými novými metodami od předchozí éry. V gastronomii je v průběhu 18. století více uplatňována teorie, jsou zkoumány nové, dosud nepoznané kombinace chutí, přičemž jsou při vaření používány luxusnější ingredience a jsou vymyšleny sofistikovanější pokrmy.

Začíná se také oddělovat pořadí podávaných pokrmů a od této doby figurují dezerty a ovoce téměř vždy až na samém konci hostin o více chodech. Francouzské slovo *dessert* ve smyslu sladkého zákusku pochází ze spojení *desservir la table*, tedy sklidit ze stolu, které evokuje jeho tradiční roli posledního chodu.

Sofistikovanost, která je spojována s francouzskou gastronomií 18. století, se promítá také do cukrářství, kdy jsou připravovány dezerty s poetickými názvy jako například « *puits d'amour* », znamenající v překladu „studnice lásky“, či « *jalousie* », tedy „závist“.¹⁸

Cukr se stává čím dál dostupnější surovinou a techniky jeho používání jsou zdokonalovány. Kombinací cukru s vaječnými bílkami a jejich následným vyšleháním vzniká škála možností pro tvorbu nových typů zákusků na bázi bílkového sněhu, jako jsou pusinky či makronky, které jsou pro francouzské cukrářství zásadní. „Sníh“ se také začíná používat pro nadlehčování dortových korpusů.

V 18. století přichází ještě jeden důležitý vynález, který zásadně ovlivnil cukrářství, a tím je chemické kypřidlo. V roce 1702 jej vymyslel cukrář Favart, který se rozhodl do jednoho kila mouky přidat tři gramy amoniaku a dva gramy hydroxidu draselného. Následně se mu s touto recepturou dařilo péct nebývale nadýchané pečivo, o které byl v Paříži obrovský zájem.

Typickým pro cukrářství 18. století bylo také používání květin a květinových esencí. Oblíbené byly například jasmínové sušenky či čokoládový dort s fialkami. Velmi populární je v této době *crème Chantilly*, což je oslazená ušlehaná smetana s pravou vanilkou. Jedná se o jeden ze základních receptů francouzského cukrářství, který je používán při přípravě mnoha druhů dezertů, jako je například dort *Charlotte* nebo *Saint-Honoré*. Podle mnohých je tvůrcem tohoto známého krému François Vatel, ikona francouzské gastronomie 17. století. Tato informace je však mylná a pravý autor receptury je neznámý. S jistotou můžeme říci, že šlehačku jedla už Kateřina Medicejská v průběhu 17. století, ale koho napadlo ušlehanou smetanu osladit a přidat do ní vanilkové aroma, zůstává neobjasněno.

Své jméno dostala *crème Chantilly* podle stejnojmenného sídla patřícího Louisi IV, vévodovi Burbonskému, princovi de Condé. V roce 1784 tam ochutnává *crème Chantilly* také ruská carevna Marie Fjodorovna a její chuťový zážitek je zdokumentován takto: « *jamais elle n'a mangé d'aussi bonne crème, aussi appétissante et aussi apprêtée. Il y avait un certain plat de fruits conservés et de primeurs mêlés ensemble, enveloppés de mousse, de fleurettes des champs avec des nids d'oiseaux aux quatre coins, qui formaient le plus joli coup d'œil possible* »¹⁹ „Ještě nikdy nejedla tak dobrý krém, tak chutný a tak vznešený. Podával se pokrm sestávající ze zavařeného a čerstvého ovoce, které bylo pokryto velkým množstvím krému,

¹⁸ TANGUY, Michel et GÉNIN, Jacques. *La merveilleuse histoire des pâtisseries*. Paris : Grund, 2017. ISBN 978-2-324-01963-0, s. 13

¹⁹ La Vraie Histoire de la Crème Chantilly. *Chantilly – office de tourisme* [En ligne]. Disponible à l'adresse : <http://www.chantilly-tourisme.com/Gastronomie/La-creme-Chantilly/La-vraie-histoire-de-la-creme-Chantilly>

lučnými kvítky, všude byla ptačí hnízda, a to všechno dohromady tvořilo ten nejkrásnější pohled“. A právě až rok 1784 platí za oficiální začátek užívání názvu *crème Chantilly* v gastronomických publikacích.

Kromě velkého množství řemeslných cukrářských výroben, jichž je v 17. století v Paříži zhruba 200 a o sto let později už téměř dvojnásobek, se začíná vydělovat také regionální cukrářství. V průběhu středověku a na začátku novověku byla kuchyně po celé Evropě víceméně stejná, nicméně s koncem obecného nedostatku potravin, se zdokonalením metod pěstování plodin a příchodem nových odrůd do Francie se začínají rozvíjet také regionální kuchyně. Od této chvíle se cukrářství pařížské a regionální navzájem mísí a ovlivňuje.

Rok 1789 a Francouzská revoluce přináší velké změny mimo jiné také na poli gastronomie a cukrářství. Podle zákona z 2. března 1791 může každý vykonávat svobodně svou profesi či řemeslo, pokud zaplatí živnostenskou daň. Revoluce měla tedy za následek mimo jiné vznik mnoha nových cukráren a pekáren, přičemž většinu těchto zařízení vedli bývalí pekaři a cukráři, kteří byli v průběhu revoluce propuštěni ze zaměstnání šlechtou. Cukrářství se stává přístupné všem a důležitou roli získávají výlohy cukrářských butiků, které mají svým vzezřením vábit kolemjdoucí a potenciální zákazníci.

Dynamický vývoj cukrářství v 18. století připravil půdu pro 19. století, které přineslo množství nových druhů dezertů, a ještě větší kreativitu a vynalézavost cukrářů než ve století předcházejícím.

1.8 19. století jako období rozkvětu řemeslných cukráren a pekáren ve Francii

S Francouzskou revolucí, jak bylo již řečeno, přichází změna společenských poměrů a značné uspíšení vývoje francouzské gastronomie. Začátek 19. století je charakteristický vznikem prvních restaurací a cukráren v podobě, v jaké jsou známé dnes. Například v roce 1862 zakládá Louis Ernest Ladurée a jeho žena Jeanne Souchard cukrářství a jeden z prvních *salons de thé*, tedy čajových salonů, připomínající spíše dnešní kavárny. Právě zde také vznikají první makronky dnešní podoby – dvě mandlové sušenky spojené jemnou náplní, která se nazývá *ganache*. *Maison Ladurée* se stal mezi Pařížany velmi populárním místem a věhlas si toto cukrářství udrželo dodnes. Jeho nejznámější a nejvyhledávanější pobočku najdeme na Champs-Élysées v Paříži.

Pokračující industrializace přináší množství nových vynálezů, které pozitivně ovlivňují také francouzské cukrářství. Začínají se používat metličky, ruční šlehače či zdobící sáčky s celou škálou zdobících špiček. Nové suroviny, jako například rýžová mouka, škrob či glukóza umožňují cukrářům stále více experimentovat. Z důvodu nedostatku třtinového cukru se rozvíjí cukrovarnictví a začíná se používat cukr z cukrové řepy. Cukrovarnický průmysl má vliv také na rozvoj *confiserie*, tedy výrobu bonbonů a cukrovinek. Jsou zakládány továrny na sušenky, takzvané *biscuiterie*, z nichž můžeme jmenovat například *Biscuiterie Nantaise*, která pod zkratkou *BN* funguje dodnes.

Způsob stravování se stává znakem společenského postavení, čímž se začíná vydělovat *cuisine bourgeoise*, tedy měšťanská kuchyně. Ta je charakteristická svou hojností a snahou ukázat bohatství a důležitost postavení ve společnosti pomocí způsobu stravování. Po vzoru *service à la Russe* není již servírováno několik chodů zároveň, ale každý je podáván zvlášť a pro každý chod je také na stole připraveno speciální nádobí a příbor. Tradičně poslední chod, tedy dezert, se stává velmi důležitým, jelikož často způsobuje údiv stolujících, jimž jsou servírovány sofistikované zákusky.

Začínají se více rozšiřovat gastronomické publikace, z nichž můžeme jmenovat například *Le Pâtissier Royal* nebo *Le Pâtissier Pittoresque*, jejichž autorem je Marie Antoine Carême, jeden z nejproslulejších francouzských kuchařů a cukrářů 19. století. V Carémových publikacích jsou poprvé přesně definovány poměry a množství surovin. Dalšími autory byli například Jean Anthelme Brillat-Savarin, který napsal dílo s názvem *La physiologie du goût*, či Jules Gouffé a jeho *Le Livre de cuisine*.

Cukrářství 19. století ve Francii můžeme rozdělit na dva hlavní proudy: *pâtisserie fine* a *pâtisserie commune*.²⁰ *Pâtisserie fine* se vyznačuje větším zaměřením na vysokou kvalitu surovin, takže jsou používány například pouze výběrové mouky. Typickými zákusky tohoto odvětví jsou koláče a tartaletky s rozličnými náplněmi – flan, madlenky, savarin atp. *Pâtisserie commune* se zaměřuje na pečivo běžné, které bylo možné konzumovat i jindy než při slavnostních příležitostech. Jednalo se hlavně o pečivo z listkového těsta, mléčné a máslové housky, či briošky a galetky.

V 19. století vzniká mnoho zákusků, které jsou pro francouzské cukrářství typické. Jsou to například: *saint-honoré*, *éclair*, *religieuse*, *pain de Gênes*, *moka*, *croquembouche* a další.

²⁰ TANGUY, Michel, Génin, Jacques. *La merveilleuse histoire des pâtisseries*. Grund, 2017. ISBN 978-2-324-01963-0, s. 14

1.9 Současné francouzské cukrářství – na pomezí řemesla a umění

V první polovině 20. století ovlivňují cukrářství dvě světové války, během nichž se základní ingredience jako mouka, cukr nebo máslo staly nedostatkovým zbožím. *Viennoiserie* téměř úplně mizí z nabídky a místo toho se cukráři snaží o tvorbu zákusků bez mouky. V tomto období jsou populární hlavně sněhové dezerty, jejichž hlavními ingrediencemi jsou pouze bílky a cukr.

Po roce 1945 a s postupným navyšováním dostupnosti potravin, jichž byl za války nedostatek, získává cukrářství znovu na oblibě. Obzvláště o nedělích, po ranní mši, jsou cukrářství ve Francii plná zákazníků, kteří si chtěli slavnostním pečivem zpestřit den. Lidé, kteří se zotavovali z válečného utrpení a nedostatku jídla, nacházeli v zákuscích krátkodobou úlevu a potěšení zároveň.

Cukrářství se více začíná soustředit na estetiku výsledných produktů a začíná se znatelněji vydělovat od řemeslného oboru pekařství. Ozdobení a precizní provedení každého zákusku je zásadní, aby dezert zaujal zákazníka. Začínají se tedy hojně používat lesklé polevy, čokoládové i ovocné šlehané pěny a techniky zdobení jsou zdokonalovány.

Zásadní jména francouzských cukrářů 20. století, které bychom měli znát, jsou především Gaston Lenôtre a Pierre Hermé. Podniky obou z nich patří ve Francii mezi nejvyhlášenější cukrárny. Lenôtre byl Hermého mistr a učitel, od kterého se Hermé naučil cukrářské umění na špičkové úrovni a posléze jej sám ještě zdokonalil. O Pierru Hermé se mluví jako o nejlepším cukráři na světě na přelomu 20. a 21. století.²¹

Začátek 21. století přináší do cukrářství nové směry, které jsou spojeny s požadavky veřejnosti, ve které roste poptávka po dezertech s minimem cukru a tuku. Tato někdy až „přílišná“ snaha o přetvoření dezertu ve veskrze zdravý pokrm však má za následek i jeden pozitivní aspekt – dochází k návratu k přirozeným a naturálním chutím ovoce, kvalitní čokolády, či oříšků, jejichž výrazné aroma přestává být v dezertech utlumováno nadměrným množstvím cukru, tuku a mléčných výrobků.

Složení dezertů se oproti 20. století také výrazně mění. Je dbáno na to, aby bylo používáno minimum průmyslově zpracovaných ingrediencí, které byly v oblibě v průběhu minulého

²¹ TANGUY, Michel et GÉNIN, Jacques. *La merveilleuse histoire des pâtisseries*. Paris : Grund, 2017. ISBN 978-2-324-01963-0, s. 15

století. Dezerty dnešních nejlepších cukrářství většinou obsahují nižší počet ingrediencí, z nichž jsou však všechny ve špičkové kvalitě.

Z průkopníků současného cukrářství musíme zmínit jméno Cédric Grolet. Tento mladý šéfcukrář v hotelu Le Meurice v Paříži vytváří dezerty naprosto novými technikami. Cukrářský butik v Le Meurice připomíná spíše výlohy luxusních módních obchodů a při návštěvě musí zákazník vystát frontu dlouhou mnohdy až několik desítek metrů. Groletovy zákusky se podobají vzhledem i chutí své klíčové ingredienci. Jedny z nejpoblárnějších jsou například *noisette* či *pomme granny*. Tvoří je několik vrstev lehkých a nadýchaných náplní a zevnějškem jsou k nerozeznání od lískového ořechu a zeleného jablka. Dezerty jsou obvykle méně sladké, aby vynikla chuť podstatných ingrediencí.

Vývoj francouzského cukrářství v nadcházejících letech není jednoduché určit, jelikož se v současné době cukrářské trendy velmi rychle mění. S jistotou ale můžeme říci, že Francie je v cukrářství dnes stále absolutní špičkou v oboru, od které se inspiruje celý svět.

1.10 Cukrářství ve frankofonních zemích

Tato práce se zaměřuje především na cukrářství ve Francii, nicméně nebyla by kompletní, kdybychom nezmínili cukrářství v rámci francouzských zámořských území.

Francouzská zámořská území jsou gastronomicky významná převážně z hlediska klimatických podmínek, které jsou příhodné pro pěstování mnoha druhů tropických plodin a koření. V následujících kapitolách si tyto typické potraviny představíme a přiblížíme jejich gastronomické využití.

1.10.1 Vanilka

Vanilka²² je pravděpodobně nejdůležitějším a nejpoužívanějším kořením v oblasti cukrářství. Rodištěm vanilky je Mexiko, odkud bylo toto koření v 16. století přivezeno do Španělska. Ve Francii se s vanilkou setkáváme poprvé v 17. století, kdy je odsud převezena na ostrov Réunion. Tento ostrov v minulosti nesl název *L'Île de Bourbon* a od něj byl odvozen název dnes nejrozšířenější odrůdy tohoto koření – bourbonská vanilka, botanickým názvem *vanilla planifolia*. Tato odrůda se vyznačuje svou jemnou ovocně-květinovou chutí

²² Vanilkovník je rostlina dorůstající výšky až 15 metrů. Má světle žluté, až nazelenalé květy. Po oplodnění se květy přeměňují na lusk, který může být zhruba po devíti měsících zrání sklizen. Pro pěstování vanilkovníku je důležité tropické podnebí a také dostatek stínu. Květy a plody vanilkovníku jsou velmi křehké a přílišné vystavování slunečnímu záření způsobuje jejich uhynutí.

s kakaovými tóny. Je vhodná zejména k cukrářskému využití, nicméně hodí se i k přípravě masa a ryb.

Další odrůdou vanilky je vanilka tahitská – *vanilla tahitensis*, pěstovaná v oblasti Francouzské Polynésie, která má oproti bourbonské silnější lusk, zbarvený dohněda. Chuťově je karamelová až jemně nahořklá.

Méně známou je odrůda nazvaná *vanilla pompona*, pěstovaná v Karibiku, zejména na ostrovech Martinik a Guadeloupe. Jedná se o odrůdu s malými lusky, které svým tvarem připomínají banán. Má specifickou květinově-máslovou chuť, v níž někteří rozeznávají tóny tabáku. Používá se velmi zřídka, při přípravě místních specialit, jako jsou například flambované banány.²³

Bez vanilky si lze cukrářství jen těžko představit a najdeme ji zastoupenou v seznamu ingrediencí u většiny dezertů. Základním francouzským receptem, ve kterém vanilka figuruje jako klíčová ingredience, je vanilkový krém sestávající z másla, žloutků, cukru, kukuřičného škrobu a vanilky – *crème pâtissière*. Využití tohoto krému je univerzální a nacházíme jej proto jako součást mnoha francouzských dezertů. Pokud je do základní receptury vanilkového krému přidána další ingredience – našlehané máslo, bílkový sníh či ušlehaná smetana, rozlišuje se ve francouzském cukrářství několik dalších druhů vanilkových krémů – *crème mousseline*, *crème diplomate* nebo *crème chiboust*.

1.10.2 Další druhy koření

Kromě vanilky jako stěžejního koření pro francouzské cukrářství se ve frankofonních zemích pěstuje mnoho dalších druhů koření se širokým gastronomickým využitím. Jedním z nich je skořice. Rozlišujeme dvě základní odrůdy, a to skořici cejlonskou, nazývanou často jen *ceylon* a skořici čínskou, která se nazývá *cassia*. Ačkoliv jsou největšími světovými pěstiteli skořice Srí Lanka, Indie, Indonésie a Čína, daří se toto koření pěstovat také na Francouzských Antilách.

Dalším kořením pěstovaným ve francouzských zámořských oblastech je muškátový oříšek. Pěstuje se v tropickém pásmu, kam spadají i ostrovy Réunion, Francouzská Guyana a Francouzské Antily. Toto koření má velký význam pro gastronomii celkově, nejen pro cukrářství. Kromě mnoha dezertů, do kterých se přidává, figuruje v tradičním receptu na slany koláč *quiche lorraine*. Toto koření je však nutné přidávat do pokrmů jen v malém množství,

²³ RÉGIS Gaudry, François. *On va déguster la France*. Paris: Marabout, 2017. ISBN 2501116720, s. 29

jelikož obsahuje psychotropní látky, které mohou při nadměrném užití způsobovat únavu, zvracení, halucinogenní stavy, a při požití více než 20 g muškátového oříšku může následovat smrt.

1.10.3 Ovoce

Z francouzských zámořských území je do Francie dováženo tropické ovoce, které není ve Francii možné pěstovat. Jedná se například o maracuju, v češtině nazývanou též mučenka. Maracuja je v dnešní době velmi populární příchuť dezertů, díky své sladkokyselé tropické chuti. V cukrářství se s ní setkáme zejména v podobě pyré, které je přidáváno do náplní či krémů. Kvalitní plody tohoto ovoce jsou do Francie dováženy z Réunionu nebo Francouzské Guyany. Známým dezertem obsahujícím toto ovoce je makronka od Pierra Hermé, ve které se snoubí chuť čokolády a maracuji.

Z dalších plodů, které jsou pěstovány ve francouzských zámořských územích, můžeme jmenovat například citrusy, kokos, melouny, guavu nebo papáju. Všechny výše zmíněné plodiny jsou pro francouzské cukrářství významné z hlediska svých netradičních chutí, které jsou zejména u současného zákazníka velmi oblíbené.

1.10.4 Tradiční dezerty frankofonních zemí

Vzhledem ke specifickým klimatickým podmínkám a plodinám zde rostoucím se cukrářství ve francouzských zámořských územích od toho tradičního francouzského značně liší. Jsou používány zejména čerstvé, lokálně vypěstované plodiny a do dezertů je přidáváno méně pšeničné mouky a mléčných produktů.

Typickým koláčem z ostrova Réunion je *gateau patate* – batátový koláč. Tento vláčný koláč je připravován z těsta obsahujícího sladké brambory, rum a vanilku, což jsou typické plodiny a potraviny pro tuto oblast.

Dalším dezertem z tohoto ostrova je *chemin de fer*. V překladu znamená „železnice“ či „koleje“. Původ tohoto názvu není přesně znám, ale domníváme se, že dezert je takto nazýván z důvodu svého spirálového tvaru a značné délky. Jedná se totiž o roládu z piškotového těsta s máslovým krémem s příchutí rumu a vanilky, na povrchu zdobenou růžovým cukrem. Tato roláda může měřit až jeden metr na délku.

Galette créole je původem z Francouzské Guyany. Tento koláč je obdobou francouzského tříkrálového koláče *galette des rois*. Jde tedy o koláč z listového těsta, který je v této jihoamerické verzi plněn zavařeninou z tropického ovoce – nejčastěji z guavy, papáji nebo

ananasu. Místo tradiční francouzské mandlové náplně, které se říká *frangipane*, je v této podobě koláče použita náplň z kokosu.

Specialitou z karibského ostrova Guadeloupe je krém s názvem *chaudeau*, či *chodo*. Tento název právem evokuje češtinou přejaté slovo „šodó“, tedy vanilkový krém, který tvoří nedílnou součást typicky českého dezertu, kterým jsou „buchtičky se šodó“. Česká podoba tohoto vanilkového krému obsahuje dvě důležité ochucovací složky – rum a vanilku. V tradiční verzi z Guadeloupe se krém na žloutkové bázi dochucuje vanilkou, rumem, citronovou kůrou, muškátovým oříškem a skořicí.²⁴

2 Mistři cukrářského řemesla ve Francii

Důležitých jmen, která jsou třeba zmínit ve spojitosti s francouzským cukrářstvím, je nespočet. Jedná se o rozsáhlou problematiku, kterou není možné v rámci této bakalářské práce postihnout uceleně. Je nicméně důležité zmínit alespoň nejdůležitější postavy, které ovlivnily vývoj francouzského cukrářství. V následující kapitole se tedy budeme zabývat čtyřmi vybranými gastronomy, kteří se každý svým autentickým způsobem podíleli na vývoji cukrářství ve Francii.

2.1 François Massialot

François Massialot žil v letech 1660–1733, a působil jako kuchař vévody Filipa I. z Orléans. Jeho největším přínosem pro francouzskou gastronomii je dílo s názvem *Nouveau cuisinier royal et bourgeois*, které vyšlo v roce 1691 a posléze ještě ve dvou nových vydáních. V této knize se poprvé objevuje alfabetaizace receptů a můžeme se v ní seznámit se dvěma recepty, které se později staly stěžejními pro francouzské cukrářství – jsou jimi *meringues*, tedy sněhové pusinky, a *crème brûlée*, což můžeme do češtiny přeložit jako „pálený krém“.²⁵

Celý název tohoto díla zní: *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois, ou cuisinier moderne. Qui apprend a ordonner toutes sortes de repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des ragoûts le plus délicats & les plus à la mode; & toutes sortes de pâtisseries: avec de nouveaux desseins de tables....Ouvrage très-utile dans les familles, aux maîtres d'hôtel & officiers de cuisine.* („Nový kuchař královský a měšťanský, též moderní kuchař. Učí správnému provedení všech možných druhů pokrmů jak vydatných, tak netučných & nejlepší způsoby

²⁴ RÉGIS Gaudry, François. *On va déguster la France*. Paris : Marabout, 2017. ISBN 2501116720, s. 411

²⁵ MYERS, Dan. 10 chefs who changed the way we eat. *The Daily Meal*. [online]. Retrieved from: <https://www.thedailymeal.com/eat/10-chefs-who-changed-way-we-eat-slideshow/slide-2>

přípravy nejdelikátnějších a nejmodernějších ragú & různé druhy sladkého pečiva; spolu s novými možnostmi uspořádání stolu... Dílo velice užitečné všem rodinám, vrchním číšníkům a kuchařům.“).

Kromě zmiňovaných *meringues* a *crème brûlée* nás Massialot v díle seznamuje například s recepty na mandlový dort « *tourte d'amandes* », « *blanc-manger* », což je chlazený dezert z ochuceného mléka a škrobu podobný například vanilkovému pudingu, nebo s « *beignets de pommes* », tedy jablečnými koblížky.

2.2 Marie-Antoine Carême

« *Les beaux-arts sont au nombre de cinq, à savoir: la peinture, la sculpture, la poésie, la musique, l'architecture laquelle a pour branche principale la pâtisserie.* » – A. Carême ²⁶ („Krásných umění je celkem pět, konkrétně malířství, sochařství, poezie, hudba a architektura, jejímž hlavním odvětvím je cukrářství.“). – A. Carême

Cukrář a kuchař Marie-Antoine Carême se narodil v Paříži v roce 1783. Vyučil se cukrářem u pařížského mistra Sylvaina Baillyho. Carémův zájem o architekturu se promítl také do jeho cukrářské tvorby. S postupným zdokonalováním svého cukrářského umu byl schopen připravit propracované dezerty, které se svým detailním zpracováním podobaly komplikovaným stavebním konstrukcím. Tyto dezerty s francouzským názvem *pièces montées* poté umísťoval do výloh cukrářství, aby mu zajistily zájem zákazníků. V 19. století byl tento typ dezertu pro svou okázalost velmi oblíben, dnes už se s nimi setkáme zřídka. Výjimku tvoří dezert *croquembouche*, což je zákusek ve tvaru kuželovité věže, seskládan z karamelových větrníků *choux*.

Carême napsal dvě díla, která jsou pro francouzské cukrářství stěžejní. Nejprve v roce 1815 knihu *Le pâtissier royal parisien*, tedy „Pařížský královský cukrář“. Carême je v této publikaci také autorem většiny ilustrací. O knihu byl u veřejnosti velký zájem a dotisk dalšího vydání proběhl již tři měsíce po prvním vydání. Kritikou byly oceňovány hlavně výše zmiňované ilustrace, a tak Carême za účelem jejich dalšího zdokonalení docházel před vydáním své další knihy *Le pâtissier pittoresque* („Malebný cukrář“) na lekce kreslení.

Za dobu svého působení několikrát dlouhodobě pobýval v zahraničí. Nejprve zastával pozici šéfkuchaře anglického dvora za vlády Jiřího IV. Po třech letech v Anglii se přemístil do Ruska, kde přijal nabídku práce od ruského cara Alexandra I. Carême strávil v Rusku necelý

²⁶ MONTAGNÉ, Prosper. *Larousse Gastronomique*. Paris, 1938. s. 289.

rok, během kterého cara ani jednou neviděl, neboť ten byl v tu dobu v zahraničí. Carême se v roce 1820 rozhodl vrátit se do Francie, kde byl jako významný představitel francouzské gastronomie veřejně známou a uznávanou osobností. Odmítl však nabídky na otevření restaurace a místo toho se plně soustředil na tvorbu svých knih. Jeho zřejmě nejvýznamnějším dílem je *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* – Umění francouzské kuchyně 19. století. Kniha byla vydána v pěti svazcích, přičemž dva poslední byly vydány až po Carêmově smrti.

Kromě již zmíněných *pièces montées*, jak se nazývaly Carêmovy dezerty s komplikovanou konstrukcí, je mu připisován také recept na *charlotte à la russe*. Jedná se o nepečený dort složený z dlouhých piškotů vyskládaných po okraji a z několika vrstev krémových náplní uvnitř.²⁷ Zákusek *charlotte* je dnes připravován v mnoha verzích a příchutích.

Marie-Antoine Carême platí za nejvlivnějšího francouzského gastronomu 19. století, a to jak v cukrářské, tak v kuchařské profesi. Jeho odkaz přetrvává dodnes a přímo na jeho dílo navázal například Jules Gouffé.

2.3 Pierre Hermé

V práci se nyní přesuneme do současnosti a budeme se zabývat odkazem dalšího z velikánů cukrářského řemesla – Pierra Hermé.

Pierre Hermé se narodil v roce 1961 a pochází z Alsaska, z rodiny, kde má cukrářství tradici trávající již čtyři generace. Všem základům řemesla a zásadám spojeným s cukrářskou profesí jej naučil Gaston Lenôtre, další z významných francouzských cukrářů a mimo jiné zakladatel prvního pařížského *salon-de-thé*, dnes známého pod značkou *Ladurée*. Hermé poté deset let pracoval jako šéfcukrář v pařížském podniku *Fauchon*, následně zakládá pod svým jménem cukrářství s názvem *Pierre Hermé Paris*, které se během několika let stalo jedním z nejvyhlášenějších v Paříži.²⁸

Proslulost jeho dezertů je založena na konceptu *haute pâtisserie*, tedy vysoké cukrařiny. S tímto dnes velmi oblíbeným konceptem přišel Hermé jako první. Jeho úmyslem bylo vytvořit podnik podobný luxusnímu butiku s oděvy a práci módních návrhářů pařížské *haute couture*. Principem je tvorba dezertů z prvotřídních surovin, kdy jsou zákazníkům vytvářeny dezerty

²⁷ MONTAGNÉ, Prosper. *Larousse Gastronomique*. Paris, 1997. ISBN: 2-03-507300-6. s. 246

²⁸ LEPRINCE, Chloé. Pierre Hermé: La vraie vie, ce n'est pas un repas gastronomique tous les soirs!. *France culture*. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.franceculture.fr/gastronomie/pierre-herme-la-vraie-vie-ce-n-est-pas-un-repas-gastronomique-tous-les-soirs>

přímo na míru. Tvorba nových dezertů probíhá způsobem podobným módnímu návrhářství. Každý nový dezert prochází složitou přípravou, kdy jej Hermé nejdříve detailně popíše a nakreslí, poté dezert připraví a až následně sepíše recept a postup.

Hermého přístup k přípravě dezertů je charakteristický zejména originálními kombinacemi chutí a střídáním používáním cukru, který považuje za koření a zvýrazňovač chuti, spíše než za základní surovinu.

Zaměřuje se hlavně na přípravu makronek, což je typický francouzský dezert sestávající ze dvou mandlových sušenek spojených šlehanou čokoládovou náplní, které se říká *ganache*. V Hermého cukrárnách je možné ochutnat makronky v chuťových kombinacích jako například olivový olej a vanilka, dále pistácie, skořice, třešeň a v neposlední řadě jeho zřejmě nejslavnější cukrářská kreace, která nese jméno *Ispahan* – liči, malina a růže.

Cukrářské butiky zaštitěné jménem Pierre Hermé jsou nyní otevírány po celém světě, kromě Francie je můžeme najít například v Tokiu nebo v Londýně. Svůj osobní vztah k cukrářství popisuje takto: « *Pour moi, ce qui prime avant tout c'est l'architecture du goût et les émotions que le gâteau procure. Ensuite, j'essaye juste de le mettre en valeur, de le rendre désirable sans artifice ni effet de décoration. La pâtisserie est une source de plaisir abordable, une sorte de refuge entre nostalgie de l'enfance et un certain art de vivre à la française.* »²⁹ („Naprostá zásadní je pro mě výstavba chutí a emoce, které ve vás dezert vzbuzuje. Dále se snažím zdůraznit jeho přirozenost tak, aby byl atraktivní bez příkras a dekorací. Cukrářství je zdrojem dostupného potěšení, na pomezí možnosti úniku do nostalgie dětství a jistým uměním žít po francouzsku.“).

2.4 Cédric Grolet

Cédric Grolet je v současnosti jedním z nejvlivnějších francouzských cukrářů a také jedním z nejmladších. Narodil se v roce 1985 ve francouzském Firminy a k práci v gastronomii jej poprvé přivedla práce v restauraci svých prarodičů. Pro kariéru v cukrářství se rozhodl nedlouho poté a přesídlil do Paříže. Šest let pracoval v podniku Fauchon, který jsme již v práci zmínili v souvislosti s Pierrem Hermé. Poté Grolet přesídlil do pařížského hotelu Le Meurice, oceněného dvěma michelinskými hvězdami. Zde se brzy vypracoval na pozici šéfcukráře a pod

²⁹ Les pâtisseries Pierre Hermé Paris. *Pierre Hermé* [En Ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.pierreherme.com/les-patisseries-pierre-herme-paris>

záštitou významného francouzského gastronomo Alaina Ducasse zde otevřel luxusní cukrářský butik.

Groleta můžeme nazvat první cukrářskou hvězdou doby internetu. K jeho mezinárodní popularitě významně přispívají sociální sítě, a to zejména Instagram, na kterém jeho a jeho tvorbu v současné době sleduje téměř 1,5 milionu uživatelů. Svůj účet na této síti spravuje on sám. V dnešní době právě Grolet ukázkově symbolizuje novou podobu světově proslulých cukrářů. Dalo by se říci, že Instagram je novodobou výlohou cukrářských butiků, schopnou virtuálně překonat geografickou vzdálenost mezi lidmi, kdy kvalitně spravovaný účet může sloužit jako lákadlo pro potenciální zákazníky z celého světa.

Svou cukrářskou tvorbou Grolet navazuje na Hermého koncept *haute pâtisserie*, který ale neustále vyvíjí a zdokonaluje pro požadavky současného zákazníka. Jeho dezerty jsou zaměřeny na jednu klíčovou ingredienci tak, aby její chuť co nejvíce vynikla. Nekombinuje příchutě, jako Pierre Hermé. Grolet své dezerty stylizuje i vzhledově do podoby klíčové ingredience. Charakteristické jsou pro něj zákusky v podobě ovoce, jako například *noisette*, *citron-vert* nebo *pomme granny*. Ačkoliv vzhled jeho zákusků je velmi atraktivní na pohled, pro Groleta je nejdůležitější vytvořit zákusek, který má dokonalou chuť a texturu.³⁰

Ceny jeho dezertů se pohybují zhruba od 15 EUR do 120 EUR. Jsou tedy i na pařížské poměry poněkud drahé, i přesto se před cukrářským butikem v hotelu Le Meurice se každodenně tvoří dlouhé fronty místních i zahraničních návštěvníků, kteří sem směřují za opravdu netradičním chuťovým zážitkem.

3 Proslulé francouzské dezerty

3.1 Millefeuille

V překladu z francouzštiny znamená název tohoto dezertu „tisíc lístků“. Je to pro něj více než příznačné, jelikož jeho hlavní složkou je listové těsto, francouzsky *pâte feuilletée*.

Zde se nabízí vysvětlit podstatu tohoto specifického druhu těsta, které je při přípravě francouzských dezertů jedním z nejpoužívanějších. Jedná se o dvousložkové těsto, které sestává z vodového těsta³¹ a z tukové vrstvy³². Typické listování vzniká pravidelným střídáním

³⁰ CHEE, Agnes. Meet Cédric Grolet: A pastry star on the rise. *Michelin Guide*. [online]. Retrieved from: <https://guide.michelin.com/en/article/people/cedric-grolet-Le-Meurice-sg>

³¹ v češtině nazývaného též „vodánek“, francouzsky *la détrempe*

³² francouzsky *matière grasse*

horizontálně uložených „vodánkových“ a tukových vrstev při vyvalování. Těsto je po každém rozválení přeloženo, otočeno o 90° a následně znovu rozváleno. Tímto postupem vznikají jednotlivé vrstvy, které musí zůstat odděleny až do začátku pečení. Je důležité pracovat s řádně vychlazeným těstem, aby nedocházelo ke spojování vrstev. Po každém přeložení těsta je vhodné jej hodinu vychladit. Tuk při pečení roztává a těsto je kypřeno parou, která uniká z vodové části těsta.³³

Listové těsto, které je běžně dostupné v českých obchodech, obsahuje máslo jen zřídka. Máslo bývá zcela nahrazeno tažným margarínem. Ve Francii je naopak kladen velký důraz na použití kvalitních surovin při výrobě listového těsta. K výrobě se používá máslo s vysokým obsahem tuku, tzv. *beurre pâtissier*. Za jedno z nejlepších pro tyto účely je považováno máslo z oblasti *Poitou-Charentes*, které nese značku kvality AOP.

Francouzské cukrářství rozeznává dvě těsta, která vznikají na bázi lístkování. Základní *pâte feuilletée* obsahuje mouku, vodu, sůl, máslo, v některých případech také ocet a žloutky. Výsledkem je těsto, které je po upečení křehké a křupavé. Druhá varianta, která se nazývá *pâte levée feuilletée*, je také dvousložková, základem je ale těsto kynuté, ke kterému se přidává tuková vrstva. Obsahuje navíc mléko a droždí, či kvásek. *Pâte levée feuilletée* je oproti základnímu listovému těstu vláčnější a používá se k výrobě pečiva typu *viennoiserie*.

Klasická podoba *millefeuille* se skládá z *pâte feuilletée*, které je po upečení nakrájeno na menší podlouhlé obdélníkové pláty. Zákusek vzniká skládáním plátů těsta a vanilkového krému *crème pâtissière*. Povrch zákusku je ozdoben bílou cukrovou polevou, na kterou je čokoládou vyveden pravidelný vzor.

Ačkoliv listové těsto pochází zřejmě již ze starověkého orientu, první psané zmínky o něm pochází z listiny napsané v roce 1311 biskupem z Amiens Robertem de Fouilloy, který se zmiňuje o « *gâteaux feuletez* », tedy listových koláčích. Původ zákusku *millefeuille* v podobě, v jaké jej známe dnes, sahá do roku 1742, kdy jej Vincent La Chapelle zmiňuje ve své knize *Cuisinier moderne* jako « *gâteau de mille feuilles* ».³⁴

³³ Technologie cereálií II – Výroba jemného a trvanlivého pečiva. [En ligne]. Mendelova univerzita v Brně. http://web2.mendelu.cz/af_291_projekty2/vseo/print.php?page=5148&typ=html

³⁴ TANGUY, Michel, Génin, Jacques. *La merveilleuse histoire des pâtisseries*. Grund, 2017. ISBN 978-2-324-01963-0, s. 43

3.2 Charlotte

Známý dezert nesoucí ženské jméno pochází ze začátku 19. století. Šlo ale o zcela jinou podobu zákusku, než jak jej známe dnes. Tento dezert má původ v Anglii, kde byl připravován z tenkých plátků chleba namočených v rozpuštěném másle, které se vyskládaly po okraji formy. Jako náplň chlebového základu byla používána svařená jablka s kořením a citronovou kůrou a celý takto připravený zákusek se poté upekl.

Až Antoine Carême vytvořil zákusek, který pod jménem *charlotte*³⁵ známe dodnes. Zákusek pojmenoval po královně Šarlotě Meklenbursko-Střelické, manželce britského krále Jiřího III. Podle legendy tato panovnice nosila klobouk, který tvarem připomínal zmiňovaný dezert.

Po svém pobytu v Anglii, kde se Carême setkal s původním receptem na *charlotte*, přichází ve své knize *Pâtissier royal parisien* s novou podobou tohoto zákusku. Připravuje jej za použití *biscuits à la cuillère*, doslova „piškotů na lžičku“, které u nás nazýváme dlouhé nebo cukrářské piškoty. Jejich název je příznačný, jelikož v původní verzi byly tvarovány pomocí lžic. Carême dal těmto piškotům novou podlouhlou podobu, když k jejich tvarování začal používat zdobící sáček. Tyto piškoty jsou vyskládány po okraji formy, která je poté naplněna různými druhy náplní – používá se například *crème pâtissière*, *crème chantilly* nebo ovocná pěna. Nová podoba zákusku *charlotte* se nepeče, ale je uložena na několik hodin do chladu a poté konzumována.

Je nutno dodat, že tento zákusek zažil svou největší slávu v průběhu druhé poloviny 20. století, obzvláště v 80. a 90. letech. Nyní můžeme říct, že jeho oblíbenost značně klesá a v nabídkách cukráren je nahrazován jinými dezerty.

3.3 Macarons

Macarons neboli makronky jsou bezpochyby jedním z nejznámějších francouzských dezertů. Za předchůdce makronek můžeme považovat středověký arabský dezert s názvem *louzieh*, konzumovaný převážně v Sýrii, jehož název je odvozen od slova „*louz*“ což arabsky znamená „mandle“ – tedy základní ingredience pro výrobu makronek. První zmínka o nich se objevuje během renesance, v roce 1552 v *Le Quart Livre*³⁶ Françoise Rabelaise. Až v 17. století

³⁵ Existuje několik druhů *charlotte*. Nejčastěji se setkáme s *charlotte à la russe* nebo *charlotte bavarois*. Vždy se však jedná o nepečený zákusek, jehož příprava je založena na stejném principu.

³⁶ Čtvrtá kniha pentalogie *Gargantua a Pantagruel*

se ale objevují první písemně zaznamenané recepty, konkrétně v díle *Le Pâtissier François* z roku 1653, jehož autorem je La Varenne.

Přípravou makronek byly známe některé francouzské kláštery. Jeptiškám nebyla umožňována konzumace masa, naproti tomu si ale mohly dopřávat sladké pečivo a dezerty. Proto v kláštorech vznikaly manufaktury, sloužící mimo jiné k výrobě makronek a jiných sladkostí. Neznámějšími z nich jsou klášterní makronky z města Nancy.

Názvem *macaron* označujeme dvě mandlové sušenky spojené nejčastěji ovocnou, čokoládovou, karamelovou nebo oříškovou náplní *ganache*. Kromě mandlí jsou klíčovou ingrediencí také vaječné bílky, jejichž možnosti využití rozšířili Italové, kteří bílkové dezerty představili francouzskému dvoru po příchodu Kateřiny Medicejské na francouzský trůn.

Základní metoda přípravy makronkových korpusů spočívá ve smíchání bílkového sněhu a směsi mletých mandlí a cukru. Jelikož jsou makronky známe svou barevností, ve většině případů se do těsta přidává také potravinářské barvivo. Na plech se zdobícím sáčkem z těsta vytvoří korpusy makronek, které se nechají po dobu půl až jedné hodiny v pokojové teplotě zaschnout a následně se pečou. Makronky jsou velmi křehké a náchylné k popraskání. Vytvořit makronku se správným tvarem a hladkou texturou vyžaduje značný cvik a praxi.

Po upečení jsou makronky naplněny *ganache* mnoha příchutí a následně hned servírovány. Ve Francii existuje mnoho zavedených cukrářských butiků, které se specializují zejména na přípravu makronek. Z těch nejznámějších můžeme jmenovat například *Ladurée* nebo *La Maison Pierre Hermé*. Kvalitní makronky jsou však k dostání u většiny dobrých francouzských cukrářů.

Makronky se staly spolu s máslovým croissantem neoficiálními symboly francouzského cukrářského umění. V kalendáři na 20. března připadá jejich vlastní den – *La journée internationale du macaron*.

3.4 Francouzské dezerty z odpalovaného těsta

Odpalované těsto, cukráři často nazývané pálená hmota, francouzsky *pâte à choux*, je jedním z nejdůležitějších základních stavebních prvků francouzských dezertů. Jeho příprava má dvě fáze – nejprve je v hrnci restována směs mouky, cukru, vody a tuku. Dochází zde k „odpalování“ mouky, která zanechá na povrchu hrnce tenkou napálenou vrstvou. Tak se pozná, že první část těsta je hotová. Moučná směs je následně znovu hydratována přidáním vajíček,

kteřá se postupně zapracují do těsta. Takto připravené odpalované těsto má neutrální chuť, a tudíž mnoho způsobů využití, jak na sladký, tak na slaný způsob.

Přesný původ odpalovaného těsta není známý. Často je tento vynález připisován jistému „Popelinimu“, což byl údajně italský cukrář, který doprovázel na francouzský dvůr Kateřinu Medicejskou. Jeho existenci se ale nikdy nepodařilo jednoznačně dokázat. Jisté ale je, že ze slova „Popelini“, ať už se jednalo o jméno zmiňovaného cukráře, či o jiné označení, dalo název « *poupelain* », což byl zákusek z mouky, žloutků a sýru, který se svou přípravou nápadně podobal dnešním « *choux* ». Zmiňovaný recept na tento zákusek pochází z roku 1734 z La Varennova díla *Le Cuisinier roïal*. Název odpalovaného těsta nebyl tehdy ujednocen a kromě slova *poupelain* se setkáváme také s názvem « *pâte à la royale* » a postupně s dnes nejrozšířenějším názvem « *pâte à choux* ».

3.4.1 Éclair

Jak již bylo řečeno, z odpalovaného těsta je připravována řada francouzských dezertů, z nichž některé jsou spojeny se zajímavými příběhy provázejícími jejich vznik. Například *éclair* (v překladu blesk). V českých cukrárnách se často setkáváme s názvy „pařížský banánek“ či „eklérka“. Jedná se o zákusek podlouhlého tvaru, jehož základem je korpus z odpalovaného těsta, které je plněno různými náplněmi – například čokoládovou, kávovou, pistáciovou či karamelovou. Naplněný *éclair* je potom máčený v čokoládě nebo jiné polevě a jeho povrch se zdobí ovocem, šlehačkou, cukrem či barevnými jedlými dekoracemi. Název *éclair* nicméně není původním označením pro tento dezert. Původně se jmenoval « *pain à la duchesse* ». Označení *éclair* údajně pochází z přesvědčení, že je díky své výtečné chuti vždy sněden velmi rychle – „bleskově“.³⁷

3.4.2 Saint-Honoré

Dalším známým dezertem je Saint-Honoré. Jde o případ, kdy jeden dezert obsahuje hned několik základních prvků francouzského cukrářství, jejichž přípravu je důležité si osvojit, pokud se chce člověk stát ve Francii cukrářem. Zákusek se skládá ze základní vrstvy listového a odpalovaného těsta, které je po upečení naplněno vanilkovým krémem *Chiboust* (základní *crème pâtissière* obohacený o našlehaný bílkový sníh), následně jsou na něj naskládány malé větrníky *choux* máčené v karamelu a celý zákusek je dozdoben krémem *Chantilly*.

³⁷ TANGUY, Michel, et GÉNIN, Jacques. *La merveilleuse histoire des pâtisseries*. Paris: Grund, 2017. ISBN 978-2-324-01963-0, s. 25

Tento dezert byl pojmenován po svatém Honoratovi. St. Honoré, nebo také Honoratus, byl biskupem v Amiens a je patronem pekařů a cukrářů. Honoré se narodil v 6. století našeho letopočtu do zámožné rodiny. Podle legendy se od útlého věku chtěl stát biskupem, nicméně v rodině jeho záměry nebyly brány vážně a nikdo jim nevěřil. Když se před služkou, která v domě pekla chléb, zmínil o svých duchovních záměrech, služka měla pronést větu: « *Et quand ma pelle aura des feuilles, tu seras évêque !* » – („Až z této lopaty porostou listy, staneš se biskupem.“). Údajně tato lopata opravdu začala klíčit a vyrostl z ní strom, který nesl nejen listy, ale i plody. Následně se Honoratus ve velmi mladém věku stal biskupem v Amiens a posléze patronem pekařů a cukrářů. V Paříži po něm byla pojmenována ulice, na které sídlilo cukrářství Chiboust. V tomto cukrářství vznikl v roce 1847 na počest svatého patrona zákusek nesoucí jeho jméno – Saint-Honoré.³⁸

3.4.3 Paris-Brest

Jedním z novějších druhů zákusků z odpalovaného těsta je Paris-Brest. První verze pochází z roku 1910 a konečně se jedná o zákusek, jehož původ je možné přesně určit. Pierre Giffard, přední francouzský sportovní novinář a zakladatel známého cyklistického závodu Paris-Brest-Paris, požádal cukráře Louise Duranda, aby k závodu vytvořil tematický dezert, který se bude v jeho průběhu podávat.³⁹

Durand vymyslel spolu se svou ženou zákusek z odpalovaného těsta, který svým tvarem připomíná kolo. Vnitřek zákusku je naplněn krémem *mousseline praliné*, který se vyrábí z karamelizovaných ořechů a nakonec je celý dezert posypán plátkou mandlí. Dnes se setkáváme převážně s malou verzí Paris-Brest, kdy je jeden zákusek zároveň jedna porce. Původně se zákusek krájel na jednotlivé porce a v průměru měl 30-50 centimetrů. *Pâtisserie Durand* dodnes pečlivě střeží původní recepturu tohoto dezertu, který se stal ve Francii velmi oblíbeným.

4 Francouzské regionální cukrářství

Geografickou rozmanitost Francie autenticky reflektuje také gastronomie jednotlivých regionů. Gastronomické dědictví spočívá ve využívání lokálních surovin, které se na daných územích pěstují. Dlouhý vývoj francouzského zemědělství a důraz na pěstování těch

³⁸BONNEAU, Laurent. Saint Honoré, patron des boulangers. *Levain bio* [En ligne]. Disponible à l'adresse: <https://levainbio.com/cb/crebesc/saint-honore-patron-des-boulangers/>

³⁹TANGUY, Michel, et GÉNIN, Jacques. *La merveilleuse histoire des pâtisseries*. Paris: Grund, 2017. ISBN 978-2-324-01963-0, s.

nejkvalitnějších plodin daly vzniknout mnoha specialitám, které mají ve francouzských regionech dlouhou tradici a staly se součástí francouzského kulturního dědictví.

Rozsah této práce neumožní plošně prozkoumat speciality všech regionů. Pro účely bakalářské práce autorka vybrala dvě geograficky velmi odlišné oblasti Francie, na jejichž příkladu můžeme snadno pozorovat rozmanitý přístup k využívání typických surovin a jejich následné cukrářské zpracování.

4.1 Cukrářství v regionech Bretaň a Normandie

4.1.1 Regionální cukrářství v Bretani

Zemědělství v Bretani se díky své přímořské geografické poloze a oceánskému klimatu zaměřuje především na rybolov a pěstování zeleniny. Bretaň je největším producentem kvěťáku ve Francii a v množství vyprodukovaných potravin mu sekundují artyčoky či mořské plody. Mohlo by se zdát, že plodin využitelných pro cukrářství vyprodukuje region pouze malé množství, ale opak je pravdou. Z čerstvých plodin jsou místní specialitou jahody – konkrétně odrůdy z oblasti *Plougastel – Daoulas*. *Fraise Plougastel* nese ochranou známku IGP⁴⁰. Dnes jahody z této oblasti tvoří čtvrtinu celkové francouzské produkce⁴¹ a mají široké využití, zejména v oblasti cukrářství.

Další typickou surovinou důležitou pro francouzské cukrářství je pohanková mouka – francouzsky « *farine de blé noir* », nebo « *farine de sarrasin* », která má v regionu dlouhou tradici. S pohankovou moukou je spojen asi nejproslulejší bretaňský dezert, která má ale také mnoho slaných variant – jsou to palačinky *crêpes* a *galettes*. Rozlišování těchto dvou termínů není jednoznačné a často mohou být zaměňovány. Nejčastěji se však setkáme s označením sladké palačinky jako *crêpe* a palačinky na slaný způsob, jejíž těsto je ve většině případů vyrobeno právě z pohankové mouky, jako *galette*, či *crêpe de blé noir*.

Jelikož se tato práce zabývá cukrářstvím, je nasnadě představit ten zřejmě nejznámější recept na sladké palačinky. Jde o *crêpes Suzette* – palačinky s příchutí citrusů, másla a alkoholu. Vznik tohoto dezertu je opředen mnoha legendami, u nichž je těžké určit, do jaké míry jsou pravdivé. První zmínky o sladkých palačinkách registrujeme již v 17. století. Zřejmě nejznámější legendou je ta z roku 1896, kdy Henri Charpentier, učeň v cukrářství patřícím Augustu Escoffierovi, měl v Monte Carlu servírovat tyto palačinky budoucímu anglickému

⁴⁰ *Indication géographique protégée* – ochranná známka udělovaná potravinám, které jsou svou kvalitou, reputací, či jinými specifickými vlastnostmi vázány k určité geograficky vymezené oblasti.

⁴¹ PINEL, Hervé, et MANELLE, Clara. *Atlas de la France gourmande*. Paris: Albin Michel, 2012. s. 33

králi Eduardovi VII. a alkohol v palačinkách údajně omylem při servírování vzplál. Tak vznikl mýtus, že *crêpes Suzette* jsou flambované palačinky. Dnes už toto tvrzení neplatí a omáčka na *crêpes Suzette* se připravuje většinou z másla, cukru, rumu, či jiného likéru a pomerančové, či jiné citrusové kůry.

Další bretaňskou sladkou specialitou je *kouign-amann*. Tento poněkud netradičně znějící název ve skutečnosti pochází z bretonštiny a znamená „máslový koláč“ nebo „máslová brioška“. Příběh spojený se vznikem tohoto druhu pečiva je opět neotřelý. *Kouign-amann* poprvé připravil v roce 1860 ve městě Douarnenez pekař Yves-René Scordia. V tomto období byl všeobecný nadbytek másla, ale mouky naopak bylo nedostatek. V den vzniku tohoto moučníku byl v pekárně pana Scordii celodenní nával a většina pečiva byla proto brzy vyprodána. Protože chtěl pekař uspokojit poptávku svých zákazníků, rozhodl se připravit sladké pečivo ze surovin, které mu ještě zbyly. Tak vznikl *kouign-amann* – koláč složený z chlebového těsta, do kterého je technikou lístkování zapracován plát másla, který je posypán cukrem. Při pečení cukr karamelizuje a výsledné pečivo je tedy velmi tučné, vláčné, nadýchané, s jemnou karamelovou chutí. Z regionální speciality se stal moučník, který je dnes možné sehnat nejen v bretaňských pekárnách, ale po celé Francii.

4.1.2 Regionální cukrářství v Normandii

Normandie se svým oceánským větrným podnebím Bretani velmi podobá. Zemědělství je zde zaměřeno zejména na dvě oblasti, které jsou mimo jiné velmi důležité pro cukrářství. Je to pěstování jablek a mlékárenský průmysl.

Jablka mají v Normandii dlouhou tradici. Jabloň se do Francie dostává v průběhu křížových výprav. Nedlouho poté se její výsadba rozšiřuje zejména na pozemky normanských a bretaňských klášterů, kde se začíná vyrábět první *cidre*, který nahrazuje doposud nejoblíbenější obilné pivo. Během 18. a 19. století pěstování jablek upevňuje svou pozici v regionu a Normandie se stává největším pěstitelem jablek ve Francii. V dnešní době najdeme největší počet jabloňových sadů v departmánu Seine-Maritime.⁴² Existuje nespočet odrůd jablek, které se v Normandii pěstují, z neznámějších můžeme jmenovat například odrůdy *bénédictin*, *calville rouge*, *pomme d'éclat* nebo *reINETTE de Caux*. Všechny odrůdy se dělí na dvě hlavní varianty – jsou to *pommes à cidre*, tedy jablka sloužící k výrobě cideru, která se vyznačují nápadnou kyselostí, a *pommes à couteau*, tedy jablka určená k přímé konzumaci.

⁴² La pomme de Normandie. *France voyage* [En ligne]. Disponible à l'adresse: <https://www.france-voyage.com/gastronomie/pomme-normandie-266.htm>

Zřejmě nejznámější normandskou sladkou specialitou je *tarte normande*. Jedná se o koláč se základem z křehkého máslového těsta *pâte brisée*. Jeho náplní jsou normandská jablka, která jsou zalita smetanovou směsí na bázi *crème fraîche*, cukru a vanilky. Do koláče se přidává také další specialita Normandie – calvados – pálenka z jablek.

Pro cukrářství neméně důležitou surovinou je mléko, jehož výroba je v Normandii velmi rozšířená. Kvalitní kravské mléko odsud pocházející je využíváno v gastronomii po celé Francii a jmenovitě Normandie se pyšní množstvím regionálních specialit, které tuto základní surovinu využívají.

Sladkou specialitou, která vznikla omylem, je *confiture de lait* – doslova přeloženo jako „džem z mléka“. Jde o mléčný karamel, který v Normandii připravil kuchař, který nedopatřením nechal příliš dlouho vařit slazené mléko určené napoleonským vojákům. Vznikl hustý karamelový krém konzistencí podobný pudingu, který se později začal připravovat záměrně, jelikož má pestré cukrářské využití. Používá se například jako náplň do *tartelettes*.

Dalším karamelovým výrobkem typickým pro tento region jsou bonbony *caramels d'Isigny*. Jsou to „karamelky“, které se vyrábí ze smetany pocházející z mléčné produkce v Isigny. Bonbony jsou prodávány v mnoha variantách a staly se populárním suvenýrem turistů navštěvujících region.

V neposlední řadě je nasnadě zmínit mléčný dezert, který si zachoval svůj regionální ráz a mimo Normandii se s ním setkáme zřídka. Jde o *tourgoule* nebo *teurgoule* – mléčnou rýžovou kaši okořeněnou skořicí, která se připravuje v chlebové peci, při relativně nízké teplotě a po dobu několika hodin. Dezert původně pochází z přímořského města Honfleur a jeho vznik je datován do druhé poloviny 18. století. V této době panovalo v regionu velké vlhko a deštivo, což způsobilo, že venkované ztratili podstatnou část úrody. Rýže byla tehdy ve Francii novou a doposud málo používanou surovinou a v Normandii ji lidé začali vařit s mlékem. Tato kombinace dala vzniknout jemnému krémovému dezertu, jehož název je sám o sobě pozoruhodný. *Tourgoule* nebo *teurgoule* pochází ze slovního spojení: « *se tordre la gueule* », v překladu znamenajícího doslova „zkroutit hubu“. Tento název se vykládá dvěma způsoby. Za ono „zkroucení huby“ mohlo buď to, že rýžová kaše se servírovala přímo z pece, tedy velice

horká. Dalším možným výkladem je použití skořice, koření do té doby relativně neznámého, které u obyvatel Normandie vyvolávalo neobvyklé chuťové prožitky.⁴³

4.2 Cukrářství v regionech Provence a Okcitanie

4.2.1 Regionální cukrářství v Provence

Nyní se v gastronomii přesuneme na jih Francie. Většinu roku slunečná Provence nabízí jiný úhel pohledu na fenomén cukrářství. Jelikož je mentalita zdejších obyvatel blízká zejména jižanským národům, jako jsou Španělé či Italové, určitá kulturní specifika se projevují i při přípravě sladkých pokrmů.

Pěstitelsky je region velmi bohatý na plodiny. Pěstují se zde téměř všechny druhy ovoce a zeleniny, z nichž hlavně ovoce z této oblasti má široké cukrářské uplatnění. Jmenovitě jsou to hlavně broskve, meruňky, třešně a fíky. Znamé svou kvalitou jsou také bylinky z Provence, zejména tymián, který disponuje ochrannou známkou a samozřejmě levandule, jejíž aroma je dnes v cukrářství také velmi oblíbené.

V Provence se hojně pěstují také mandle, a právě ty jsou stěžejní surovinou pro zdejší cukráře. Stejně jako ve Španělsku jsou mandle využívány k přípravě sladkých pokrmů a místních specialit. Jako první zmíníme mandlové cukrovinky *calissons d'Aix*, které pocházejí, jak název napovídá, z města Aix-en-Provence. Jde o malé oválné, na konci zašpičatělé bonbony, jejichž základ tvoří směs mandlí a kandovaného melounu, často obohacená o pomerančové aroma. Povrch cukrovinky tvoří hladká poleva na bázi bílku a cukru. *Calissons* jsou prodávány po celém regionu Provence a ve městě Aix-En-Provence najdeme nespočet obchůdků nabízejících tuto specifickou pochutinu.

Calissons d'Aix jsou obvykle součástí tradičních třinácti druhů vánočního cukroví: « *treize desserts du Noël* ». Tato tradice, při níž je u štědrovečerní večeře servírováno třináct druhů cukroví, je v Provence dodržována po staletí. Přesnou dobu vzniku není možné uspokojivě určit, jisté ovšem je, že tato tradice po mírném úpadku opět nabývá větší popularity od 20. let 20. století. Druhů cukroví je na štědrovečerním stole třináct – tento počet symbolizuje Ježíše a dvanáct apoštolů.

⁴³ QUESNEL, Sophie. La Teurgoule, un dessert né à Honfleur au XIII^e siècle. *Actu.fr* [En ligne]. Disponible à l'adresse : https://actu.fr/normandie/honfleur_14333/la-teurgoule-un-dessert-ne-a-honfleur-au-xiiiie-siecle_2531389.html

Přesné složení těchto dezertů také není ustáleno a může se lišit v každé domácnosti. Existuje nicméně několik základních prvků, které nejsou vynechávány nikdy. Jsou to zejména *quatre mendiants* – čtyři žebráci. Jde se o sušené ovoce, které symbolizuje čtyři hlavní náboženské řády: sušené figy symbolizují františkány, rozinky augustiniány a mandle dominikány a karmelitány.⁴⁴

Dalším základním prvkem třinácti dezertů je nugát a bonbony či cukrovinky. Do této kategorie patří i výše zmiňované *calissons*. V neposlední řadě je součástí také několik druhů čerstvého ovoce a pečené dezerty. Z moučníků můžeme jmenovat pro Provence typickou specialitu *pompe à l'huile*. Jde o sladký chléb z kynutého těsta, který je zaděláván s olivovým olejem a okořeněn pomerančovou kůrou či květem. Tento moučník se konzumuje buď samotný nebo namočený do vína.

Symbolem provensálského cukrářství se stal moučník *tarte tropézienne*. Není to dezert s dlouhou tradicí. Vznikl teprve v roce 1955 při natáčení filmu ...a Bůh stvořil ženu (*Et Dieu...créa la femme*). Cukrář Alexandre Micka vytvořil tento zákusek pro filmový štáb a herečce Brigitte Bardot natolik zachutnal, že poradila tvůrci, aby jej pojmenoval „koláč ze Saint-Tropez“. Tento koláč má kulatý základ z kynutého brioškového těsta a uprostřed je naplněn vanilkovým krémem *crème mousseline*. Povrch koláče je posypán cukrovými krystalky. Českou obdobou tohoto dezertu je pražský koláč, který se v českých pekárnách připravoval již před rokem 1955. Pražský koláč je posypán skořicovou drobenkou, do těsta se přidává majonéza a náplň se připravuje z vanilkového pudingu.

4.2.2 Regionální cukrářství v Okcitanii

Region Okcitanie nabízí geograficky téměř vše – pohorie Pyreneje, nížiny i přímořské oblasti. Není proto překvapením, že hlavními vývozními plodinami jsou čerstvá zelenina a ovoce. Z ovoce jsou důležité zejména meruňky, které jsou vypěstované v této oblasti. Nesou chráněné označení AOP.

Gastronomie v Okcitanii se díky své geografické poloze značně přibližuje gastronomii španělské. V cukrářství můžeme podobnost zaznamenat hlavně ve vysokém zastoupení používaných surovin jako jsou mandle, kukuřičná mouka, kukuřičný škrob, citrusy a kaštanové pyrė. Pyrė z kaštanů je specialita hojně používaná ve sladké i slané kuchyni na jihu Francie. Jedlé kaštany pocházejí nejčastěji z oblasti Ardèche na jihovýchodě země, odkud jsou vyváženy

⁴⁴ Les 13 desserts provençaux [Pratique festive]. [En ligne]. <https://occitanica.eu/items/show/404>

nejen do Francie, ale i do jiných zemí. Kaštanové pyré se využívá například k přípravě cukrářských náplní a krémů.

Místních specialit má region opravdu hodně a jde většinou o autentické dezerty, které mimo tento region budeme hledat marně. Jedním z nich je například dezert *bras de gitan*, jehož název můžeme překládat jako „cikánská náruč“. Toto až téměř hanlivé označení je pro dezert dost netypické a jako u mnoha dalších francouzských dezertů se pojí s legendou. Tato piškotová roláda s vanilkovým krémem ochuceným rumem a pomerančovým květem se tradičně vyráběla v Pyrenejích, blízko hranice se Španělskem. Tvar rolády měl více či méně připomínat lidské předloktí. Na začátku 19. století žili na francouzském území v Pyrenejích kotláři povětšinou španělského kočovného původu. Ti v cukrářstvích nabízeli své služby a za jejich provedení byli potom odměňováni často právě zmiňovanou roládou. Cukráři poté měli poznamenat, že tato roláda se v cikánských rukou hezky vyjímá. Odtud údajně pramení onen název, nicméně setkat se můžeme ještě s druhým názvem tohoto dezertu, a tím je *bras de Venus* – Venušina náruč.⁴⁵

Další cukrářskou specialitou regionu je *gateau à la broche*, v překladu „koláč na rožni“. Původ tohoto dezertu možná překvapivě vede do střední Evropy – do Polska či Maďarska. Přípravou se totiž podobá trdelníku. Poměrně tekuté těsto z vajec, mouky, cukru, ochucené rumem, vanilkou, pomerančem, anýzem a mandlemi se opéká na rožni, kdy je na kónickou formu naléváno ve vrstvách těsto, které se na ohni rychle upeče. Výsledný moučník má podlouhlý tvar a jsou na něm patrné jednotlivé vrstvy těsta.

Tímto odstavcem končí teoretické pojednání o francouzském cukrářství. Popsali jsme základní oblasti tohoto fenoménu, což nám usnadní pochopení jeho role ve francouzské společnosti. Jelikož se jedná o téma s velkým vzdělávacím potenciálem, v práci nyní navážeme možnostmi jeho pedagogické aplikace ve výuce francouzštiny jako cizího jazyka.

⁴⁵ Bras de gitan – la recette facile. *Culture Crunch*. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://culture-crunch.com/2019/08/25/bras-de-gitan-la-recette-facile/>

5 Pedagogická aplikace

Na teoretické pojednání o francouzském cukrářství nyní v práci navážeme představením možností využití tohoto tématu v učitelské praxi. Budeme se zabývat zejména uvedením reálií do výuky francouzštiny a prací s autentickými dokumenty. Dále představíme konkrétní aktivity s cukrářskou tematikou, které mohou být ve výuce použity. Cílem je přinést zábavné výukové aktivity, které spojují bližší poznání francouzského kulturního fenoménu cukrářství a procvičení jazykových dovedností.

5.1 Reálie v jazykové výuce a využití autentických dokumentů

Francouzské cukrářství vnímáme jako důležitý sociokulturní fenomén, jenž může být zábavnou formou využit v hodinách francouzského jazyka. Při výuce reálií, do kterých spadá také téma této bakalářské práce, je přínosné využití autentických dokumentů, které žákům nabízí přímý vhled do současné reality studovaného jazyka a kultury dané země. Reálie a sociokulturní fenomény také často spadají do oblasti mezipředmětových vztahů. Pokud se ve výuce zaměříme na téma francouzského cukrářství, okrajově postihneme také fakta z historie, geografie, či občanské výchovy.

Autentický dokument (*document authentique*) můžeme definovat jako « *document qui n'a pas été conçu à des fins pédagogiques* », tedy dokument, který nebyl vytvořen s pedagogickým záměrem. Tyto dokumenty jsou původně zamýšleny pro rodilé mluvčí daného jazyka za účelem informování či komunikace, bez jakéhokoliv úmyslu jejich použití ve výuce. Prostřednictvím autentických dokumentů se žáci dostávají do styku se situacemi a materiály použitelnými v běžném životě a v reálných situacích. Opakem autentických dokumentů jsou dokumenty specificky vytvořené k použití v jazykové výuce. Důležitým rysem autentických dokumentů použitých ve výuce je uvedení jejich zdroje.

V závislosti na druhu média, kterým jsou autentické dokumenty zprostředkovány, je můžeme dělit na:⁴⁶

- psané: např. jídelní lístek, recept

⁴⁶ Vzhledem k tématu této práce autorka vybrala názorné příklady týkající se francouzského cukrářství nebo francouzské gastronomie.

- zvukové: např. píseň *J'aime la galette*, rádiové vysílání, rozhovory se známými francouzskými cukráři
- obrazové: např. foto (může jít i o fotografii spojenou s textem) typického francouzského dezertu
- audiovizuální: např. video popisující přípravu receptu
- multimediální (kombinace psaného a mluveného textu, obrazu a interakce): např. vyhledávání informací o francouzském cukrářství na internetu⁴⁷

Při výuce jazyka s pomocí autentických dokumentů je důležité stanovit si cíle, kterých chceme s jejich použitím dosáhnout. Prvním očekávaným cílem pro nás může být sociokulturní poznání. Při výuce reálií se žák dozvídá nové poznatky o kultuře, tradicích nebo společenských zvycích ve Francii i ve frankofonních zemích. Tento typ informací může sloužit jako motivace k dalšímu zdokonalení v jazyce či návštěvě dané země.

Dalším z žádoucích cílů je rozvoj komunikačních dovedností v daném jazyce. Žáci mohou o daném sociokulturním fenoménu mluvit mezi sebou, či odpovídat na otázky učitele, a tím zároveň procvičovat své mluvní dovednosti.

Studováním autentických dokumentů a reálií ve výuce cizího jazyka získává žák také cenné lingvistické kompetence. Osvojuje si slovní zásobu spojenou se daným tématem, či gramatický jev, který může být v souvislosti se studovaným fenoménem zakomponován do studijních materiálů.

5.2 Společný evropský referenční rámec pro jazyky

Sledovat dosažené cíle můžeme pomocí Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.⁴⁸ Tento dokument Rady Evropy představuje návrh společné koncepce cizojazyčného vzdělávání a snahu o jeho optimalizaci a koordinaci. Rámec poskytuje „společný základ pro srozumitelný popis cílů, obsahů a metod, čímž přispívá ke srozumitelnosti kurzů, sylabů a systému kvalifikačních osvědčení a podporuje tak mezinárodní spolupráci v oblasti moderních jazyků“.⁴⁹ Rámec v zájmu zavedení srovnatelných úrovní ovládnání jazyka definuje šest referenčních úrovní jazyka. S pomocí deskriptorů, které popisují předpokládané jazykové

⁴⁷ UHROVÁ, Kubešová, Lenka. *Didaktické využití dokumentu ve výuce francouzštiny*. Praha, 2011. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze, Filozofická fakulta, Ústav románských studií. Vedoucí práce PhDr. Hana Loucká, Csc.

⁴⁸ Francouzsky CERCL: *Cadre européen commun de référence pour les langues*

⁴⁹ Společný referenční rámec pro jazyky. Olomouc: FFUP, 2002. s. 1

dovednosti na konkrétní úrovni, dělí mluvčí na uživatele základů jazyka (A1, A2), samostatného uživatele (B1, B2) a zkušeného uživatele (C1, C2).⁵⁰

Rámec přistupuje k jazykové výuce se záměrem interkulturního přístupu, který má za úkol podporovat příznivý rozvoj „celé studentovy osobnosti a jeho smysl pro identitu prostřednictvím obohacujících zkušeností s různými jazyky a odlišnými kulturami“.⁵¹ Studium cizího jazyka se student učí také kultuře společnosti, které daným jazykem hovoří a tím rozvíjí své interkulturní vnímání. Tento přístup přispívá mimo jiné k větší otevřenosti vůči jiným kulturám a vůči okolnímu světu.

5.2.1 Komunikativní jazyková kompetence

Komunikativní jazykové kompetence se dělí na lingvistické, sociolingvistické a pragmatické.

Lingvistické kompetence zahrnují lexikální, syntaktické a fonologické dovednosti, tedy veškeré náležitosti jazyka chápaného jako systém. Sociolingvistické kompetence zahrnují vnímavost ke společenským konvencím (zdvořilostním pravidlům a normám řídícím vztahy ve společnosti). Pragmatické kompetence se týkají funkčního využití jazykových prostředků. Jde například o zvládnutí jazykové promluvy, rozpoznání typů a forem textů, ironie a parodie.

5.2.2 Jazykové činnosti

Komunikativní jazykové kompetence uživatele jazyka se aktivují při provádění různých jazykových činností. Tyto činnosti zahrnují především recepci, produkci, interakci a zprostředkování (mediaci). Všechny tyto typy činností můžeme vztahovat k mluveným či psaným textům, popřípadě k oběma.⁵²

Jde konkrétně o porozumění mluvenému projevu a mluvený projev žáka, porozumění psanému textu a psaný projev žáka, schopnost interpretace získaných informací a interakce v rámci konverzace.

Všech zmiňovaných kompetencí je možné dosáhnout uvedením reálií do výuky a výběrem vhodných autentických dokumentů. Na následujících stranách této práce si představíme několik aktivit pojících se s tématem francouzského cukrářství, které mohou autenticky obohatit výuku francouzského jazyka.

⁵⁰ Francouzsky tyto tři úrovně uživatelů jazyka nazýváme *utilisateur élémentaire (A1, A2)*, *utilisateur indépendant (B1, B2)* a *utilisateur expérimenté (C1, C2)*

⁵¹ Společný referenční rámec pro jazyky. Olomouc: FFUP, 2002. s. 1

⁵² Společný referenční rámec pro jazyky. Olomouc: FFUP, 2002. s. 14

5.3 Francouzský tříkrálový koláč *la Galette des rois* a možnosti využití tohoto tématu ve výuce francouzského jazyka

5.3.1 *La Galette des rois* aneb cukrářská tradice propojující celou Francii

Galette des rois je koláč, který se připravuje na celém území Francie v období od konce Vánoc do konce ledna. Sestává ze dvou plátů listového těsta, mezi kterými je mandlovovanilková náplň – *crème frangipane*. Na povrchu koláče je vyřezán pravidelný vzor. Do náplně koláče je vložena a zapečena porcelánová, či keramická figurka, která se nazývá *fève*,

Konzumace je spojena s hrou. Tradiční dělení koláče mezi členy rodiny spočívá v tom, že nejmladší člen domácnosti zpod stolu rozdává jednotlivé kusy koláče dalším členům rodiny. Ten, který ve svém kousku najde zapečenou *fève*, se stává na den králem a může nosit zlatou papírovou korunu.

Tradice pojící se s přípravou francouzského tříkrálového koláče sahá až do Starověku. Ačkoliv je dnes spojována převážně se svátkem Tří králů – francouzsky *l'Épiphanie*, její původ s tímto křesťanským svátkem nesouvisí. S předchůdci *Galette* nebo *gâteau des rois* se poprvé setkáváme v průběhu *Saturnálií*, významných svátků Starověkého Říma, které oslavovaly boha hojnosti a dostatku Saturna. Tyto svátky se vyznačovaly bujarými oslavami, hojným pitím vína a také zvykem, který přetrval dodnes u tříkrálového koláče – výměnou sociálních rolí. V tento den býval zvolen „král“, který měl autoritu a moc nad všemi ostatními. Otroci se stávali na den rovni svým pánům, či si dokonce role vyměnili a byli svými pány obsluhováni. Původ tohoto společenského zvyku je možné hledat až ve starověké Mezopotámii.⁵³ *Galette des rois*, koláč, který symbolizoval Slunce, se pravidelně začíná objevovat ve středověku, kdy byl tradičně připravován katolickou církví k oslavě svátku Tří králů.

Co se týká *fève*, tedy figurky, která do tříkrálového koláče zapéká, nejsme schopni určit její přesný původ. Podle legendy se první použití *fève* objevuje v pohádce *Peau d'Âne*.⁵⁴ Princeznin prsten se měl omylem dostat do koláče, který byl určen princovi. S jistotou můžeme říci, že *fève* se používá pravidelně od XIII. století, kdy se v knize *Les Crieries de Paris* od Guillauma de la Villeneuve objevuje zmínka o *gâteau à fève*, který je servírován v průběhu svátku Tří králů.

⁵³ TANGUY, Michel et GÉNIN, Jacques. *La merveilleuse histoire des pâtisseries*. Paris : Grund, 2017. ISBN 978-2-324-01963-0, s. 161

⁵⁴ Oslí kůže – volnou adaptací této pohádky je Princezna se zlatou hvězdou na čele.

Po Velké francouzské revoluci je tradice „voleného krále“ na čas zakázána. Koláč také ztrácí své jméno a z *galette des rois* se stává *galette de l'égalité*. Zdá se, že tradice koláče přetrvala díky značnému úsilí vynaloženém cukráři, kteří po dobu několika desetiletí zachovávali původní recepturu, název i zvyk, který je s tímto dezertem spojen.⁵⁵

Ve Francii se neseťkáme jen s názvem *galette des Rois*, existují totiž i jeho obdobné verze, kterým se však říká jinak. Například na jihu Francie se tříkrálový koláč nazývá *couronne des Rois*, v Normandii *nourolle* a v departmánu Loiret se mu říká *pithiviers*.

5.3.2 Komplexní pohled na svátek *Épiphanie* v hodině francouzského jazyka

Svátek Tří králů je velmi široké téma, které má zajímavý vzdělávací potenciál. Téma je možné v hodinách francouzského jazyka implikovat různě, mimo jiné také ve spojitosti s gastronomií. Je nicméně důležité, aby žáci věděli, jaká je podstata svátku samého. Nabízí se tedy hodinu či blok hodin pojednávající o *Épiphanie* začít úvodem, který žákům poskytne základní zopakování problematiky ve francouzštině.⁵⁶

« *Le 6 janvier, les chrétiens célèbrent l'Épiphanie, la présentation du Christ enfant Jésus, aux rois mages, Gaspard, Melchior et Balthazar venus d'Orient pour honorer le fils de Dieu selon la religion chrétienne. C'est l'occasion d'un tirage au sort spécial : on « tire les rois ». Un objet (à l'origine, une fève) est caché dans une pâtisserie appelée galette des rois et la personne qui obtient cette fève devient le roi de la journée. Depuis le XIVe siècle, on mange la galette des rois à l'occasion de cette fête. Lorsqu'il y a des enfants, l'un d'entre eux (en général le plus jeune) doit se placer sous la table et, tandis que la personne qui fait le service choisit un morceau, l'enfant désigne le destinataire de cette portion. »*⁵⁷: (6. ledna oslavují křesťané svátek Tří králů, tedy představení Ježíška Kašparovi, Melicharovi a Baltazarovi, třem králům přicházejícím z Orientu, aby oslavili božího syna dle křesťanského náboženství. Je to slavnost, při které se tradičně „volí král“. Do koláče, který se jmenuje *galette des rois* je schovaná figurka, které se říká *fève*, a kdo ji najde, stává se králem dne. Tento koláč se při příležitosti svátku Tří králů jí už od 14. století. Pokud jsou u servírování děti, jedno z nich (zpravidla to nejmladší) si

⁵⁵ TANGUY, Michel et GÉNIN, Jacques. *La merveilleuse histoire des pâtisseries*. Paris : Grund, 2017. ISBN 978-2-324-01963-0, s. 161

⁵⁶ Každou aktivitu v hodině, která je v této práci představena, autorka vytvořila pro jazykovou úroveň B1, která v současné době odpovídá úrovni české státní maturity z francouzštiny. Aktivity jsou tedy doporučeny především 3. a 4. ročníkům čtyřletých gymnázií a jim odpovídajícím stupňům víceletého gymnaziálního studia.

⁵⁷ La recette à suivre pour la réussite!. *Pearson*. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <http://pearsonespana.blob.core.windows.net/books/La%20recette%20LOW.pdf>

vleze pod stůl a zatímco osoba, která se stará o servírování jídla, podává kusy koláče, dítě zpod stolu je přidělí ostatním spolustolovníkům).

5.3.3 Různé typy autentických dokumentů k tématu *la Galette des Rois* k využití ve výuce francouzského jazyka

K tématu *la Galette des rois* je možné najít celou řadu autentických dokumentů. Pro procvičení porozumění textu jsme vybrali článek pocházející z francouzského online časopisu Marie France pojednávající o tradici spojené s tímto dezertem. Článek byl pro účely použití ve výuce zkrácen.

Tout savoir sur la galette des rois : son histoire, ses traditions et ses autres noms

ORIGINE DE L'ÉPIPHANIE

Le mot « épiphanie » est d'origine grecque. Il signifie « apparition ». La fête de l'Épiphanie correspond au jour où les rois mages, guidés par la lumière d'une étoile, arrivèrent jusqu'à Jésus, dans l'étable où il est né.

Nous mangeons la galette des rois ce jour-là, car c'est l'Eglise qui institua cette tradition typiquement française. Elle remonte au 13ème siècle . A cette occasion, la galette était partagée en autant de portions que d'invités, plus une part. Cette portion supplémentaire, appelée « part du Bon Dieu » ou « part de la Vierge » était donnée au premier pauvre qui passait.

LA COUTUME

À l'épiphanie : une fève est cachée dans la galette et la personne qui obtient cette fève devient le roi de la journée et a le droit de porter une couronne de fantaisie. C'est le plus jeune des convives, caché sous la table, qui décide de la distribution des parts. La tradition veut, que celui qui trouve la fève, désigne un roi ou une reine, et l'embrasse.

LA FÈVE

La fève dans la galette des rois remonte au temps des Romains. Au 11ème siècle (entre 1000 et 1100 ans), certains avaient pour habitude de désigner leur chef en cachant une pièce dans un morceau de pain. Une pièce d'argent, une pièce d'or ou bien pour les plus pauvres, un haricot blanc. Celui qui la trouvait était alors élu. À la fin du XVIIIe siècle, des fèves en porcelaine apparurent, représentant l'enfant Jésus en porcelaine. Pour la petite histoire, l'Élysée accueille chaque année une galette sans fève car tirer les rois ne s'accorde pas avec l'idée de la

République. Il existe aujourd'hui une multitude de fèves fantaisie qui font le bonheur de collectionneurs. La collection de ces petits objets se nomme la « fabophilie ».

Dans les différentes régions de France, la galette prend un autre nom

- *Le pithiviers dans le Loiret.*
- *Le gâteau des rois, le pastis ou la brioche dans le Sud de la France.*
- *La galette comtoise (galette sèche à base de pâte à chou recouverte de sucre et de beurre, aromatisée à la fleur d'oranger) en Franche-Comté.*
- *La nourolle en Normandie.*
- *Le tortell en Catalogne.⁵⁸*

Před tichým čtením se žáci seznámí s otázkami, na něž mají v textu hledat odpovědi, jako například:

- Qu'est-ce-que signifie le mot « l'épiphanie » ?
- Quand mange-t-on la galette des Rois ?
- Qui sont les rois mages ?
- Pourquoi il y a une fève dans la galette des Rois ?
- Qu'est-ce-que signifie l'expression « tirer les Rois » ?

K tématu *la Galette des Rois* existuje také velké množství zvukových či audiovizuálních autentických dokumentů a ve výuce se nabízí mimo jiné využití písň. K tomuto dezertu existuje krátká tematická píseň *J'aime la galette*. Je určena především pro děti, nicméně jako krátký zábavný úvod do hodiny může být použita i pro starší žáky.

J'aime la galette

J'aime la galette

Savez-vous comment ?

Quand elle est bien faite

Avec du beurre dedans

Tralalala lalala lalère

⁵⁸ BÉZARD, Catherine. Tout savoir sur la galette des rois : son histoire, ses traditions et ses autres noms. *Marie France* [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.mariefrance.fr/cuisine/invite-dhonneur/tout-sur-la-galette-des-rois-son-histoire-ses-traditions-40760.html>

Tralalala lalala lala

Tralalala lalala lalère

Tralalala lalala lala

Postupně se do koláče přidávají další ingredience (des œufs, de la farine, du sucre, ...). Žáci si tak vedle zábavy připomenou lexikum potravin a člen dělivý.

Nejnázornějším typem autentického dokumentu jsou dokumenty audiovizuální, ve nichž se spojuje text, obraz i zvuk. Pro využití v hodině jsou přínosná zejména videa, která jsou dnes na internetu všeobecně dostupná. K tématu *la Galette des Rois* jich existují desítky, je zde třeba ale klást důraz na správný výběr videa v závislosti na jazykové a mentální úrovni žáků. Didaktická videa tohoto typu můžeme najít například v programu Karambolage, který vysílá francouzsko-německá televize Arte, na internetových stránkách TV5Monde nebo na YouTube.

Autentická poslechová cvičení je možné provádět s využitím nahrávek pocházejících z francouzského rádiového vysílání. Pro účely této práce jsme vybrali krátký úsek z pořadu *Le Goût du Monde*, který vysílá rozhlasová stanice RFI.⁵⁹ Nahrávka pochází z epizody, která se soustředí na svátek *Épiphanie* a konkrétně na historii moučnicku *la Galette des Rois*. Následuje transkripce nahrávky.

« Catherine de Médicis rapporta avec elle la pâte feuilletée, la crème et la frangipane qui font encore aujourd'hui les galettes du nord de la France. Le sud, lui, préfère encore une brioche à la fleur d'oranger surmontée de sucre et de fruits confits : une couronne des rois ou Bolo Rei au Portugal. À la révolution française est née la « galette de la liberté » sans fève ni roi, bien sûr ! Allez savoir pourquoi, personne n'a jamais eu l'idée de supprimer le gâteau. »⁶⁰

Tuto poslechovou nahrávku můžeme ve výuce využít kromě nácviku porozumění mluvenému textu také k procvičení slovní zásoby spojené s jídlem. Žákům můžeme například rozdat přepis nahrávky, ve kterém budou vynechaná místa k doplnění. Učitel vynechá slovíčka týkající se gastronomie nebo názvů ingrediencí. Na základě poslechu nahrávky mohou žáci vynechaná místa doplnit a poté doplněná slova přeložit. Cvičení by mohlo vypadat například takto.

⁵⁹ Radio France Internationale – rozhlasová stanice vysílající mezinárodně, klade důraz zejména na dění ve Francii a frankofonních zemích

⁶⁰ La Galette des rois : idées pour la classe. *RFI Savoirs* [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://savoirs.rfi.fr/fr/apprendre-enseigner/societe/la-galette-des-rois-idees-pour-la-classe>

Écoutez l'enregistrement et complétez les mots manquants:

« Catherine de Médicis rapporta avec elle la feuilletée, la et la frangipane qui font encore aujourd'hui les galettes du nord de la France. Le sud, lui, préfère encore une à la fleur d'oranger surmontée de et de fruits confits : une couronne des rois ou Bolo Rei au Portugal. À la révolution française est née la « de la liberté » sans fève ni roi, bien sûr ! Allez savoir pourquoi, personne n'a jamais eu l'idée de supprimer le »

Využití autentických dokumentů ve výuce umožňuje obohatit žáky o poznatky, které jsou velmi blízké francouzské realitě a kulturním specifikům. Tímto způsobem rozvíjíme nejen jazykové kompetence žáků, ale také jejich kulturní povědomí a interkulturní uvažování.

5.3.4 Modelový fiche pédagogique k tématu *la Galette des Rois*

Pro účely této práce byly vytvořeny dva pracovní listy s tematikou *la Galette des Rois*, určeny k použití ve výuce francouzského jazyka – jeden pro učitele (*fiche prof*) a druhý pro žáky (*fiche étudiant*). Jde o totožné aktivity, které jsou podány jednou jako manuál přípravy učitele a podruhé jako studijní materiál pro žáka. Čas, který je pro představené aktivity vyhrazen, je 45 minut, tedy jedna klasická vyučovací hodina francouzského jazyka. Oba listy tvoří součást Přílohy této práce.

Závěr

V této práci jsme se zabývali sociokulturním fenoménem francouzského cukrářství. Primárním krokem vedoucím k pochopení podstaty tohoto tématu bylo vymezení základních pojmů a historický exkurz do počátků francouzského cukrářství. Zkoumáním autentických francouzských publikací z oboru jsme plošně popsali vývoj řemesla a vlivy, které na jeho změny v historii působily.

Práce je rozdělena do pěti základních kapitol a pro úplnost obsahuje také kapitolu zabývající se neméně významným cukrářstvím frankofonních zemí a tamními důležitými plodinami. Zjistili jsme, že právě z francouzských zámořských území pochází řada surovin, které jsou pro francouzské cukrářství nepostradatelné.

Dále jsme se v práci zaměřili na francouzské mistry cukrářského řemesla. Představením významných osob z historie francouzského cukrářství jsme poznali autentický způsob, jakým každý z nich tento obor ovlivnil a také jsme nastínili prestiž, které se tento obor ve Francii těší.

O technologickém zpracování a podobě proslulých francouzských dezertů pojednávala následující kapitola. V ní jsme zkoumali, jakým způsobem jednotlivé dezerty vznikly a jak se jejich příprava vyvinula až do dnešní podoby.

V neposlední řadě jsme v kapitole o regionální podobě francouzského cukrářství představili místní speciality dvou geograficky odlišných francouzských oblastí: Bretaně a Normandie, Provence a Okcitanie. Zabývali jsme se zejména důležitými zemědělskými produkty, které se v těchto oblastech pěstují či vyrábí a mají následně cukrářské využití, které je pro region typické.

Následně jsme v kapitole s názvem Pedagogická aplikace poukázali na možnosti využití tohoto sociokulturního fenoménu ve výuce francouzštiny. Pomocí modelových aktivit a pracovního listu *fiche pédagogique*, který byl vytvořen pro účely této práce, jsme nastínili, jak tvůrčím a zábavným způsobem pracovat s tímto tématem ve výuce. Věnovali jsme se zejména svátku Tří králů, francouzsky *Épiphanie*, a připravili výukový obsah s tímto tématem spojený.

Z výsledků bádání je zřejmé, že vývoj tohoto dynamicky se měnícího fenoménu není zdaleka u konce, a je tedy žádoucí jej nadále sledovat. Navíc jeho potenciál pro výuku FLE je téměř nevyčerpatelný, jelikož se jedná o téma nevšední, ale pro většinu žáků zajímavé. V práci jsme se snažili poukázat na důležitost zařazení sociokulturních témat a reálií do výuky. Jsou to často aspekty jazyka a kultury, se kterými se žák může setkat, ještě než se začne cizí jazyk učit,

a které v některých případech také mohou ovlivnit jeho volbu cizího jazyka. Zařazením tohoto typu témat do výuky je ve velké míře podporováno a rozvíjeno interkulturní smýšlení žáků a jejich kladný vztah nejen k odlišným společnostem, ale i k té vlastní.

Fenomén „zákusku“ je vděčným a zajímavým předmětem k diskuzi v hodině, jelikož každý má individuální preference a představy o jeho ideální podobě. Francouzské cukrářství přitom nabízí jednu z celosvětově nejrozsáhlejších a nejzajímavějších platforem z hlediska hlubšího zkoumání tohoto tématu.

Další bádání v této oblasti bychom mohli směřovat nejen ke sledování vývoje trendů ve francouzském cukrářství, ale také k možnostem využití tohoto tématu ve výuce, či v jeho přiblížení široké veřejnosti. Zajímavou oblast pro další zkoumání poskytuje též francouzské regionální cukrářství. I v dnešní digitalizované době si Francie nadále zachovává svůj kladný přístup k řemeslům a rukodělným pracím, které jsou společností podporovány a uznávány. Cukrářství má ve Francii dlouhou tradici, která nezaniká, naopak, můžeme říci, že poctivému cukrářství veřejnost v posledních letech věnuje čím dál větší pozornost. Návrat k řemeslné práci, avšak v moderní podobě, která užívá těch nejkvalitnějších surovin, považujeme v dnešní době za žádoucí.

Résumé

Notre mémoire de licence s'intitule *Douce France – histoire de la pâtisserie française*. Il se focalise sur la pâtisserie comme un phénomène socio-culturel français.

Nous avons choisi ce thème en raison d'une expérience personnelle pratiquée depuis 7 ans dans le domaine de la pâtisserie. Nous voyons également le potentiel éducatif que ce domaine possède et donc nous sommes intéressés à rechercher comment la thématique de la pâtisserie peut être incorporée dans les cours de français.

La pâtisserie est un phénomène important de la société française et donc nous croyons qu'elle devrait être intégrée dans l'enseignement du français à l'école parce que les connaissances socio-culturelles sont essentielles pour comprendre la langue dans un contexte plus large. Grâce aux thèmes liés à la culture du pays, on peut rapprocher la langue aux élèves et donc susciter leur intérêt pour l'apprentissage d'une langue étrangère. Par conséquent, l'objectif principal de notre mémoire de licence était de composer l'étude sur les bases de la pâtisserie française ainsi qu'examiner les possibilités de sa mise en application pédagogique.

La pâtisserie est un métier ainsi qu'une science et grâce à sa longue tradition elle est reconnue tant au niveau national que mondial. Le dessert invite à la convivialité, il permet de réunir les gens autour d'une table et susciter une conversation. Dans une ère du tout numérique où les gens passent beaucoup de temps devant un écran, la pâtisserie réveille nos goûts et nos sens.

Le premier chapitre s'intitule *Histoire de la pâtisserie française*. On commence par la détermination des notions de base pour comprendre le concept de la pâtisserie. Ensuite nous parcourons l'histoire et l'évolution de la pâtisserie française pendant des années en utilisant des sources authentiques. Après avoir étudié la pâtisserie française du Moyen Âge jusqu'à nos jours, nous pouvons constater qu'il s'agit d'un domaine dynamique.

Le chapitre suivant a été consacré à la pâtisserie dans d'autres pays francophones, qui font une partie importante dans le domaine complexe de la pâtisserie française et qu'il ne faut pas omettre. Nous avons constaté que beaucoup d'ingrédients indispensables pour la pâtisserie proviennent des pays francophones. La pâtisserie des pays francophones reflète la géographie de ces régions avec l'utilisation des produits locaux dans les créations pâtisseries.

Ensuite nous nous sommes plongés dans l'étude des personnages emblématiques de la pâtisserie ainsi que les desserts français typiques. Nous nous sommes concentrés sur le rôle des

grands pâtisseries dans le développement de leur domaine. En ce qui concerne les desserts, nous avons étudié les moyens de leur fabrication technologique ainsi que leurs composants fondamentaux.

La partie suivante traite de la pâtisserie régionale. Nous avons voulu décrire de quelle façon cette diversité géographique de la France reflète sa gastronomie, et plus particulièrement sa pâtisserie. À cette fin nous avons choisi deux territoires français, qui sont géographiquement différents – d’un côté la Bretagne et la Normandie et de l’autre la Provence et l’Occitanie, et nous avons comparé leurs spécialités pâtisseries.

Enfin, la partie nommée *Application pédagogique* est consacrée aux multiples propositions et moyens d’application du thème *pâtisserie française* dans les cours de français. Après avoir étudié l’exploitation des documents authentiques et les possibilités de l’enseignement des thèmes de la civilisation française nous avons proposé diverses activités que l’on peut utiliser en cours de FLE. Toutes les activités sont consacrées aux étudiants du niveau B1 qui correspond au niveau exigé pour réussir le baccalauréat en République tchèque. Pour l’application pédagogique nous avons choisi particulièrement la fête de l’Épiphanie, parce qu’elle est associée à l’une des pâtisseries les plus connues en France – la galette des Rois. Ce mémoire présente des activités d’écoute, de lecture et d’écriture qui ont pour le thème principal ce gâteau et cette fête. Nous avons aussi conçu une fiche pédagogique sur cette même thématique.

Comme notre méthode d’écriture nous avons choisi la synthèse pour regrouper des connaissances dans plusieurs domaines concernant la pâtisserie française. En ce qui concerne la littérature référentielle, on considère comme fondamentale la littérature gastronomique pour les parties théoriques, ensuite pour l’application en classe nous avons étudié plusieurs ouvrages pédagogiques ainsi des sites consacrés aux professeurs de français langue étrangère.

Ce mémoire souhaite approfondir des connaissances liées à la culture française et inviter à découvrir sa pâtisserie. Une ouverture possible dans ce domaine serait d’élargir les études des pâtisseries régionales qui proposent un champ vaste pour faire des recherches culturelles ainsi que linguistiques. D’un point de vue personnel, je crois que ce mémoire m’a aidée à synthétiser mes connaissances de la pâtisserie française et me donne envie de faire des recherches plus approfondies sur la culture française et sa gastronomie ainsi que dans le domaine de l’enseignement/ apprentissage du FLE.

Bibliografie

ARBOUET, Coline. Sais-tu d'où vient la galette des rois?. *1Jour1Actu* [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.1jour1actu.com/culture/galette-des-rois-epiphanie/> (consulté le 5 mars 2020)

BARRAU Jacques. « *Café boisson, café institution* ». *Terrain*. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://journals.openedition.org/terrain/2958> (consulté le 16 janvier 2020)

BÉZARD, Catherine. Tout savoir sur la galette des rois : son histoire, ses traditions et ses autres noms. *Marie France* [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.mariefrance.fr/cuisine/invite-dhonneur/tout-sur-la-galette-des-rois-son-histoire-ses-traditions-40760.html> (consulté le 5 mars 2020)

BONNEAU, Laurent. Saint Honoré, patron des boulangers. *Levain bio* [En ligne]. Disponible à l'adresse: <https://levainbio.com/cb/crebesc/saint-honore-patron-des-boulangers/> (consulté le 5 mars 2020)

CAMPANINI, Antonella. Caterina de Medici – A gastronomic myth. *The new gastronome* [online]. Retrieved from: <https://thenewgastronome.com/caterina-de-medici-a-gastronomic-myth/> (consulted on the 5th of March 2020)

DOMINÉ, André. *Culinaria Francie*. Praha: Slovart, 2008. ISBN 978-80-7391-108-9

DROUARD, Alain. *Les Français et la table: alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours*. Paris: Ellipses, 2005. ISBN 27-298-2692-0.

DUPUIS, Mélanie, Cazor, Anne. *Le grand manuel du pâtissier*. Paris : Marabout, 2014. ISBN 978-2501099783

ELY, Bernard. *La cuisine des Provençaux: Saveur, santé, art de vivre*. Aix-en-Provence: Edisud, 1997. ISBN 28-574-4930-5.

GUILLEMARD, Colette. *Les mots de la cuisine et de la table*. Paris: Belin, 1990. ISBN 27011-1271-0

HANNEMAN, Leonard J. *Pâtisserie – Second Edition*. Amsterdam: Elsevier, 2005. Oxford. ISBN 978-0-7506-6928-3

CHEE, Agnes. Meet Cédric Grolet: A pastry star on the rise. *Michelin Guide*. [online]. Retrieved from: <https://guide.michelin.com/en/article/people/cedric-grolet-Le-Meurice-sg> (consulted on the 5th of March 2020)

CHEVALLIER, Jim. *August Zang and the French Croissant: How Viennoiserie Came to France*. North Hollywood: Jim books, 2009. ISBN 9781448667840

LEPRINCE, Chloé. Pierre Hermé: La vraie vie, ce n'est pas un repas gastronomique tous les soirs!. *France culture*. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.franceculture.fr/gastronomie/pierre-herme-la-vraie-vie-ce-n-est-pas-un-repas-gastronomique-tous-les-soirs> (consulté le 16 janvier 2020)

MONTAGNÉ, Prosper. *Larousse Gastronomique*. Paris : Édition Larousse, 1938. s. 289.

MONTAGNÉ, Prosper. *Larousse Gastronomique*. Paris : Édition Larousse, 1997. ISBN: 2-03-507300-6. s. 246

MYERS, Dan. 10 chefs who changed the way we eat. *The Daily Meal*. [online]. Retrieved from: <https://www.thedailymeal.com/eat/10-chefs-who-changed-way-we-eat-slideshow/slide-2> (consulted on the 16th of January 2020)

NEWMAN, Bryan. Chocolate And France. Visiting a Real Chocolate Maker. *Behind the French Menu* [online]. Retrieved from : <https://behind-the-french-menu.blogspot.com/search?q=chocolate> (consulted on the 5th of March 2020)

PINEL, Hervé et MANELLE, Clara. *Atlas de la France gourmande*. Paris : Albin Michel, 2012.

PITTE, Jean-Robert, *French Gastronomy – The History and Geography of a Passion*. New York: Columbia University Press. 2002. New York. E-ISBN 978-0-231-51846-8

QUESNEL, Sophie. La Teurgoule, un dessert né à Honfleur au XIII^e siècle. *Actu.fr* [En ligne]. Disponible à l'adresse : https://actu.fr/normandie/honfleur_14333/la-teurgoule-un-dessert-ne-a-honfleur-au-xviiiie-siecle_2531389.html (consulté le 5 mars 2020)

RÉGIS Gaudry, François. *On va déguster la France*. Paris : Marabout, 2017. ISBN 2501116720

SOLLIER, Anne, BÉGUERIE, Sophie et BLONDEL, Isabelle. Le 5 cafés littéraires historiques à Paris. *Le Figaro* [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2018/03/15/30004-20180315ARTFIG00029-les-5-cafes-litteraires-historiques-a-paris.php> (consulté le 16 janvier 2020)

Společný referenční rámec pro jazyky. Olomouc: FFUP, 2002.

TANGUY, Michel et GÉNIN, Jacques. *La merveilleuse histoire des pâtisseries*. Paris : Grund, 2017. ISBN 978-2-324-01963-0

UHROVÁ, Kubešová, Lenka. *Didaktické využití dokumentu ve výuce francouzštiny*. Praha, 2011. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze, Filozofická fakulta, Ústav románských studií. Vedoucí práce PhDr. Hana Loucká, Csc.

Internetové zdroje

AOP, IGP, STG... Ces labels européens qui protègent la gastronomie européenne. *Europe créan*. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <http://www.europe-crean.eu/actualite/aop-igp-stg-ces-labels-europeens-qui-protègent-la-gastronomie-europeenne/> (consulté le 16 janvier 2020)

Bras de gitane – la recette facile. *Culture Crunch*. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://culture-crunch.com/2019/08/25/bras-de-gitan-la-recette-facile/> (consulté le 5 mars 2020)

La Galette des rois : idées pour la classe. *RFI Savoirs* [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://savoirs.rfi.fr/fr/apprendre-enseigner/societe/la-galette-des-rois-idees-pour-la-classe> (consulté le 5 mars 2020)

La pomme de Normandie. *France voyage* [En ligne]. Disponible à l'adresse: <https://www.france-voyage.com/gastronomie/pomme-normandie-266.htm> (consulté le 5 mars 2020)

La recette à suivre pour la réussite!. *Pearson*. [En ligne]. Disponible à l'adresse : <http://pearsonespana.blob.core.windows.net/books/La%20recette%20LOW.pdf> (consulté le 5 mars 2020)

La Vraie Histoire de la Crème Chantilly. *Chantilly – office de tourisme* [En ligne]. Disponible à l'adresse : <http://www.chantilly-tourisme.com/Gastronomie/La-creme-Chantilly/La-vraie-histoire-de-la-creme-Chantilly> (consulté le 16 janvier 2020)

Les 13 desserts provençaux [Pratique festive]. [En ligne]. <https://occitanica.eu/items/show/404> (consulté le 5 mars 2020)

Les pâtisseries Pierre Hermé Paris. *Pierre Hermé* [En Ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.pierreherme.com/les-patisseries-pierre-herme-paris> (consulté le 16 janvier 2020)

Oublie. *Gatronomiac*. [En ligne]. Disponible à l'adresse : https://www.gatronomiac.com/lexique_culinaire/oublie/ (consulté le 16 janvier 2020)

Technologie cereálií II – Výroba jemného a trvanlivého pečiva. [En ligne]. *Mendelova univerzita v Brně*. Dostupné z:

http://web2.mendelu.cz/af_291_projekty2/vseo/print.php?page=5148&typ=html
(konzultováno 5. března 2020)

Příloha

I. Kateřina Medicejská



II. Café de Flore



III. Vanilkovník



IV. Rue de la Licorne



V. Boulangerie Viennoise – první pekařství s vídeňským pečivem v Paříži



VI. Titulní strana knihy *Cuisinier roïal et bourgeois*, kterou napsal François Massialot

LE
CUISINIER
ROÏAL
ET
BOURGEOIS;
QUI APPREND A ORDONNER TOUTE
sorte de Repas en gras & en maigre, &
la meilleure maniere des Ragouts les plus
delicats & les plus à la mode.
*Ouvrage tres-utile dans les Familles, &
singulierement necessaire à tous Maitres
d'Hôtels, & Ecrivains de Cuisine.*
Nouvelle Edition, revue, corrigée & beaucoup
augmentée, avec des Figures.



A PARIS,
Chez CLAUDE FROUDEMENT, au Palais, au troisième
Pavillon de la Grand' Salle, vis-à-vis le Mont-de-la
Cour des Aides, à la Bonne-Foi coutouffée.
M. DCCV.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.

VII. Marie-Antoine Carême



VIII. Pièces montées



IX. Pierre Hermé



X. Cédric Grolet



XI. Millefeuille



XII. Charlotte



XIII. Macarons



XIV. Paris-Brest



XV. Crêpes Suzette



XVI. Tarte Normande



XVII. Calissons d'Aix



XVIII. Ukázka servírování třinácti druhů vánočního cukroví v Provence



XIX. Tarte tropézienne



XX. Bras de gitan



XXI. Ukázka přípravy *gâteau à la broche*



La Galette des Rois – Fiche Enseignant

<i>Titre</i>	<i>Galette des Rois</i>
<i>Niveau européen</i>	<i>B1</i>
<i>Public</i>	<i>Grands adolescents</i>
<i>Durée de l'activité</i>	<i>45 minutes</i>
<i>Thème</i>	<i>Utilisation des documents authentiques concernant le thème « la Galette des Rois » dans la classe du FLE</i>
<i>Objectifs</i>	<ul style="list-style-type: none"><i>interculturelles : se familiariser avec une fête et un dessert français</i><i>linguistiques : comprendre un article et un enregistrement, acquérir le vocabulaire en lien avec la galette des rois</i>

Activité 1 : Lisez le texte et répondez aux questions.

Les étudiants observent les questions en bas, puis lisent le texte.

C'est quoi l'Épiphanie ?

Tu as sans doute entendu parler de Melchior, Balthazar et Gaspard : les Rois mages. La religion catholique raconte qu'à la naissance de Jésus, ils ont quitté l'Orient pour venir lui rendre hommage. Ils ont suivi l'étoile du berger pendant 12 jours et se sont présentés devant Jésus le 6 janvier avec de la myrrhe (une sorte de gomme), de l'encens et de l'or. Cet événement appelé l'Épiphanie est commémoré chaque année le dimanche le plus proche du 6 janvier. Cette journée s'appelle aussi le « jour des Rois ».

Pourquoi mange-t-on une galette à l'Épiphanie ?

Si la fête de l'Épiphanie est célébrée dans tous les pays catholiques, la tradition de la galette des rois, elle, est bien française ! Elle remonte au 13^e siècle et a été inventée par l'Église. Les familles avaient pour habitude de couper une part de plus que le nombre d'invités et de l'offrir au premier pauvre qui passait. Elle s'appelle la « part du bon Dieu ».

Et d'où vient la tradition de la fève ?

La fève de la galette des rois viendrait de l'Antiquité. À cette époque, au début de janvier, des grandes fêtes étaient données en l'honneur de Saturne : on les appelait les Saturnales. Lors des cérémonies, un roi était tiré au sort parmi les esclaves ou les prisonniers. Le roi était celui qui trouvait la fève dans un gâteau. Il s'agissait alors d'une vraie fève, une sorte de haricot blanc. Aujourd'hui, les fèves sont devenues des figurines en porcelaine. Mais la tradition reste la même : celui qui tombe sur la fève devient roi le temps de la fête ! À propos, sais-tu comment s'appellent les collectionneurs de fèves ? Des favophiles !⁶¹

Questions :

1. *Qui sont les rois mages ? (Réponses possibles : Gaspard, Melchior et Balthazar, les trois sages venant d'Orient pour célébrer l'enfant Jésus.)*
2. *Quand mange-t-on la galette des rois ? (le 6 janvier, en Janvier)*
3. *Qu'est-ce que la part du bon Dieu ? (La portion de galette que l'on réservait au premier pauvre qui passait.)*
4. *Qu'est-ce qu'un favophile ? (C'est une personne qui collectionne les fèves.)*

Activité 2 : Regardez une vidéo - la recette de la galette des rois. Complétez le tableau.

La vidéo est disponible à l'adresse : <https://www.youtube.com/watch?v=XAUYI-PeWnk&t=143s>

ingrédients	actions/verbes	objets de cuisine
<i>le sucre</i>	<i>préchauffer</i>	<i>le four</i>
<i>le beurre (ramolli)</i>	<i>mélanger</i>	<i>le saladier</i>
<i>la poudre d'amande</i>	<i>ajouter</i>	<i>la cuillère (à soupe)</i>
<i>les œufs</i>	<i>incorporer</i>	<i>la plaque (de gâteau)</i>
<i>le rhum</i>	<i>étaier</i>	<i>la pinceau (de cuisine)</i>
<i>la farine</i>	<i>dérouler</i>	<i>la fourchette</i>
<i>l'amande amère</i>	<i>enfourner</i>	
<i>le pâte feuilletée</i>		

⁶¹ ARBOUET, Coline. Sais-tu d'où vient la galette des rois ?. *1Jour1Actu* [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.1jour1actu.com/culture/galette-des-rois-epiphanie/>, zkráceno

La Galette des Rois – fiche étudiant

Activité 1 : Lisez le texte et répondez aux questions.

C'est quoi l'Épiphanie ?

Tu as sans doute entendu parler de Melchior, Balthazar et Gaspard : les Rois mages. La religion catholique raconte qu'à la naissance de Jésus, ils ont quitté l'Orient pour venir lui rendre hommage. Ils ont suivi l'étoile du berger pendant 12 jours et se sont présentés devant Jésus le 6 janvier avec de la myrrhe (une sorte de gomme), de l'encens et de l'or. Cet événement appelé l'Épiphanie est commémoré chaque année le dimanche le plus proche du 6 janvier. Cette journée s'appelle aussi le « jour des Rois ».

Pourquoi mange-t-on une galette à l'Épiphanie ?

Si la fête de l'Épiphanie est célébrée dans tous les pays catholiques, la tradition de la galette des rois, elle, est bien française ! Elle remonte au 13^e siècle et a été inventée par l'Église. Les familles avaient pour habitude de couper une part de plus que le nombre d'invités et de l'offrir au premier pauvre qui passait. Elle s'appelle la « part du bon Dieu ».

Et d'où vient la tradition de la fève ?

La fève de la galette des rois viendrait de l'Antiquité. À cette époque, au début de janvier, des grandes fêtes étaient données en l'honneur de Saturne : on les appelait les Saturnales. Lors des cérémonies, un roi était tiré au sort parmi les esclaves ou les prisonniers. Le roi était celui qui trouvait la fève dans un gâteau. Il s'agissait alors d'une vraie fève, une sorte de haricot blanc. Aujourd'hui, les fèves sont devenues des figurines en porcelaine. Mais la tradition reste la même : celui qui tombe sur la fève devient roi le temps de la fête ! À propos, sais-tu comment s'appellent les collectionneurs de fèves ? Des favophiles !⁶²

Questions :

- 5. Qui sont les rois mages ?*
- 6. Quand mange-t-on la galette des rois ?*
- 7. Qu'est-ce que la part du bon Dieu ?*
- 8. Qu'est-ce qu'un favophile ?*

⁶² ARBOUET, Coline. Sais-tu d'où vient la galette des rois ?. *1Jour1Actu* [En ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.1jour1actu.com/culture/galette-des-rois-epiphanie/>, zkráceno

