

Французская кухня по праву считается национальным достоянием и даже особой французской философией. Во Франции впервые возникли и достигли совершенства многие основополагающие понятия современной кухни.



Меню первого ресторана в Париже не отличалось широким выбором блюд. Можно было заказать только бульон или суп. И у этих блюд было терапевтическое предназначение - «восстановить жизнь» посетителей.



Le restaurateur Boulangier



В 1765 году французский трактирщик Буланже открыл первый в истории ресторан, поместив над своим заведением в Париже, недалеко от Лувра, вывеску, гласящую о том, что здесь получают восстановление все, страдающие желудком. «Восстановление» – по-французски «la restauration» и послужило происхождению самого слова «ресторан».

Прием пищи во Франции как движение поездов на швейцарской железной дороге



*Голод — лучшая приправа.
Bon repas doit commencer par la
faim*

bon appétit



Традиции французской кухни предусматривают частое использование ингредиентов, дающих длительное ощущение сытости



Несмотря на то, что французы обильно употребляют насыщенные жиры, их индекс массы тела самый низкий в Западной Европе. Секрет кроется в миниатюрных порциях



Двухчасовой перерыв на обед для французов — норма!!



*Ужин во Франции подают не ранее
19–20 часов*



Еда как наслаждение.

Мнение о том, что человек ест, чтобы жить, во Франции не имеет силы.



Еда без вина — не еда



За продуктами — на рынок или в особую лавку



Овощи и фрукты, как правило, закупаются на рынках



Samantha oups!



Ñàìàíòà Óíř.mp4

