



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

Grado en Traducción e Interpretación

TRABAJO FIN DE GRADO

**El análisis de la cultura
gastronómica francesa a través del
cómic**

Presentado por Carmen Pérez García

Tutelado por Ana María Pérez Lacarta

Soria, 2022

RESUMEN

El presente trabajo consiste en un breve estudio de la cultura gastronómica francesa. Para su elaboración se ha realizado una investigación previa sobre la gastronomía, la cultura y la historia de la gastronomía francesa, así como su influencia y presencia en nuestros días. Asimismo, se ha realizado un análisis de la cultura gastronómica dentro del mundo del cómic, incluyendo una reflexión sobre este arte y su versatilidad para el estudio de lenguas. Se ha decidido llevar a cabo un trabajo en el que cultura, gastronomía y cómic van de la mano y pasan a ser un elemento único.

PALABRAS CLAVE

Lengua francesa, cultura gastronómica, cómic.

RÉSUMÉ

Le présent ouvrage est une brève étude de la culture gastronomique française. Afin de le préparer, nous avons effectué des recherches préalables sur la gastronomie, la culture et l'histoire de la gastronomie française, ainsi que sur son influence et sa présence aujourd'hui. Nous avons aussi effectué une analyse de la culture gastronomique dans le monde de la bande dessinée, y compris une réflexion sur cette forme d'art et sa polyvalence pour l'étude des langues. En effet, il a été décidé de réaliser un projet dans lequel la culture, la gastronomie et la bande dessinée se conjuguent et deviennent un seul ensemble.

MOTS-CLÉS

Langue française, culture gastronomique, bande dessinée.

ÍNDICE

Índice de figuras	4
1. INTRODUCCIÓN	5
2. EL SABOR NUNCA OCUPA LUGAR	6
2.1. Gastronomía.....	6
2.2. Cultura	7
2.3. Bocados de cultura.....	8
2.3.1. <i>Le chat</i>	10
2.3.2. <i>Astérix chez les belges</i>	10
2.3.3. <i>Gaston Lagaffe</i>	11
3. L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE	12
4. GOURMET, GOURMAND, GASTRONOME, GLOUTON	17
4.1. Tributo a las abuelas	17
4.2. Ils sont fous ces Français	21
4.3. La France à table.....	25
4.3.1. <i>Les expressions s'invitent à table</i>	26
4.3.2. <i>Les traditions</i>	27
5. CONCLUSIÓN	29
Referencias Bibliográficas	30

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Astérix et les Goths.....	9
Figura 2: Le chat est parmi nous	10
Figura 3: Astérix chez les Belges	10
Figura 4: Gaston Lagaffe mérite des baffes	11
Figura 5: Dans les cuisines de l'histoire. À la table des chevaliers	12
Figura 6: Dans les cuisines de l'histoire. À la table du Roi Soleil.....	12
Figura 7: Dans les cuisines de l'histoire. À la table des lumières.....	12
Figura 8: Dans les cuisines de l'histoire. À la table des empereurs.....	12
Figura 9: La cuisine de Mamette.....	18
Figura 10: Hitoire(s) de cuisine-15 recettes cultes en bandes dessinées	19
Figura 11: Sacrés chefs! Voyage fabuleux au cœur des plus grandes cuisines françaises	20
Figura 12: Sacrés chefs! Voyage fabuleux au cœur des plus grandes cuisines françaises	20
Figura 13:La galère d'Obélix	22
Figura 14: Astérix chez les Helvètes.....	22
Figura 15: La grande traversée.....	22
Figura 16: Astérix chez les Bretons	22
Figura 17: Le tour de Gaule d'Astérix -a	23
Figura 18: Le tour de Gaule d'Astérix -b.....	24
Figura 19: À boire et à manger. Les pieds dans le plat -a	26
Figura 20: À boire et à manger. Les pieds dans le plat -b.....	27
Figura 21: À boire et à manger. Les pieds dans le plat -c	27
Figura 22: À boire et à manger. Les pieds dans le plat -d.....	28

1. INTRODUCCIÓN

La comida une, en lo bueno y en lo malo; la comida se ve involucrada en muchos de los momentos señalados de la vida. En efecto, comer no es solo una necesidad vital; la gastronomía, en su conjunto, revela la personalidad, el carácter y la forma de todo aquello que la rodea. Es un elemento social, pero también es íntimo, privado y está reservado a cada individuo. Cuando hablamos de comida, hablamos igualmente de deleite, reunión y descubrimiento.

El objetivo de este trabajo es analizar la cultura gastronómica dentro del mundo francófono, así como su importancia en la actualidad. Son muchas las expresiones, historias, referencias o guiños con los que cuenta la cultura francesa en torno a la gastronomía. Muchos escritores y escritoras han rendido un homenaje gastronómico en sus obras, llenándolas de deliciosas y aromáticas palabras que consiguen estimular la imaginación y el paladar de los lectores más hedonistas. La comida está presente en las páginas de muchas novelas, ensayos y obras literarias, y también en el considerado noveno arte. Este análisis se va a focalizar en el cómic, un claro referente en la cultura francesa. Nos centraremos en esta forma de expresión artística como transmisor de cultura y, más en concreto, de la cultura gastronómica; veremos cómo es necesario comprender las referencias que se encuentran en múltiples viñetas para conseguir entender el mensaje del emisor.

La reputación de la gastronomía francesa es conocida mundialmente, de ahí que se deba tener en cuenta a la hora de estudiar un idioma. Con este trabajo se pretende dar a la cultura gastronómica francesa el lugar que merece. No olvidemos las sabias palabras de Aguirre (2017): «Comer implica un comensal, una comida y una cultura que legitime como tales a los dos anteriores. [...] Así, de una manera poco perceptible, en el acto cotidiano de comer se articula el sujeto con la estructura social» (p. 19).

2. EL SABOR NUNCA OCUPA LUGAR

2.1. GASTRONOMÍA

Cada lengua tiene sus peculiaridades; lo mismo que ocurre con las personas, los países o todo aquello que nos rodea. Cada lengua es un mundo, es única y compleja. En palabras de Muñoz Calvo y Buesa Gómez (2010) «Nuestra sociedad habla un idioma que le es propio y cuenta con una memoria colectiva que también le es propia; mantiene relaciones intrasociales que también le son peculiares» (p.3). Por ello, podemos afirmar que cada idioma contiene expresiones, palabras que remiten a acciones, emociones, ideas o connotaciones inherentes a su cultura.

La lengua de Molière es vasta y rica, pero ¿nos hemos parado a pensar alguna vez en la influencia que tiene en esta la gastronomía? Aunque no lo parezca, la gastronomía francesa forma parte de todo ese bagaje léxico que compone la lengua francesa. Famosa por su comida y su refinamiento natural, Francia vive con la cocina un idilio cuyo final promete ser feliz.

Antes de abordar un tema tan amplio, debemos conocer qué es exactamente la *gastronomía*. El *Diccionario de la lengua española* de la Real Academia Española (2014)¹ presenta tres acepciones:

1. f. Arte de preparar una buena comida
2. f. Afición al buen comer
3. f. Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar

Con relación a la primera acepción, nos gustaría precisar que el concepto de arte es polisémico y resbaladizo; así lo expresa la escritora Marta Sanz (2014), quien afirma que la cocina no se vale por sí misma para ser arte, sino que «[...] se hace arte cuando Vázquez Montalbán la transforma en texto, Sánchez Cotán en bodegón, o Greenaway en película. La cocina se hace arte cuando se trasciende a sí misma, se representa, es tema o metáfora».

Sea arte o no, no cabe duda de que la gastronomía es un símbolo territorial. Muestra tanto la cultura como la naturaleza de los seres humanos. Son interesantes las palabras de Josep Bernabeu-Mestre (2021) al apuntar que:

¹ A partir de ahora, para referirnos a dicho diccionario, utilizaremos la abreviación *DRAE*.

La actividad culinaria y gastronómica va mucho más allá del simple acto del comer, destaca por su condición social y puede llegar a convertirse en un acto de contenido político. Se cocinan y consumen tradiciones, valores, emociones, historias. [...] al hablar de gastronomía debemos comprender su dimensión más comunicativa, así como la social, la cultural, la educativa o la identitaria. (p.7)

La conocida Francia *gastronómica*, esa tierra llena de productos excepcionales, cocineros mágicos, cocina fabulosa y consumidores entendidos, es el tema principal de este trabajo. La comida está omnipresente en Francia, ya sea de forma oral o de forma escrita.

2.2. CULTURA

Ya hemos dicho que la gastronomía es el punto de encuentro entre lenguas y culturas, de ahí que sea un elemento clave en la identidad cultural. Ramos (2017), al hablar de cultura gastronómica afirma:

En el marco de la ‘nueva gastronomía’ se incluyen también las relaciones sociales y familiares. No olvidemos que la mesa es el principal lugar de encuentro, de convivencia y convivialidad, de amistad, de relaciones profesionales, de negocios, de acuerdos políticos y, sobre todo, de vida familiar. (p.4)

Es probable que la comida, junto con el amor, sea uno de los lenguajes más internacionales que existen. A través de la comida podemos comunicarnos y es así como lo lleva haciendo la sociedad durante siglos. Los usos y costumbres culinarias que definen un territorio hablan de la sociedad que lo habita; en consecuencia, se deben tener en consideración para comprender cualquier idioma, junto con los aspectos socioculturales de la lengua. Por ello, gastronomía y cultura son conceptos que están íntimamente unidos. Ambos se complementan entre sí y no se entienden el uno sin el otro.

Como señalan Zamorano Farías, Salgado Carrasco y Lara Mendoza (2014) en su artículo «El concepto cultura en la sociedad moderna»: «La cultura es un concepto moderno y europeo que surge como búsqueda de una identidad propia dentro de ese proceso de expansión mundial de la sociedad». Actualmente, este concepto ha evolucionado a la misma velocidad que lo ha hecho la sociedad. Los integrantes de una sociedad forman parte de la cultura, y de algo común que lo representa. Una buena prueba de ello son los viajes: ¿por qué cuando viajamos intentamos probar todos los alimentos que se denominan típicos de una región? ¿Acaso no sentimos así que estamos más integrados en la cultura? Al analizar brevemente la siguiente acepción de la palabra *cultura* del *DRAE* (2014): «Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de

desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.», nos planteamos si acaso la gastronomía no incluye todo ello.

Las sociedades actuales están formadas por personas que provienen de culturas muy diversas y esta multiculturalidad es una gran fuente de riqueza. Cuando se trata un tema como la gastronomía, también se hace referencia a las costumbres, las tradiciones, las personas, los procesos, etc.

Por lo tanto, tal y como explica Bernabeu-Mestre (2021) en la presentación de la obra *Langues, cultures et gastronomie: communication interculturelle et contrastes*:

La cocina y la gastronomía, al adquirir la condición de recursos de transmisión cultural, pueden convertirse en instrumentos privilegiados para el fomento de la interculturalidad [...] destaca la consideración de la gastronomía como elemento clave de la identidad cultural de los pueblos, como marcador de la diferencia cultural, como generadora de una colonialidad de los sabores y los paladares, o la condición de elemento de interés de motivación que puede llegar a adquirir en experiencias educativas que buscan mejorar la competencia lingüística. (p.7)

La gastronomía es un punto de encuentro entre las culturas, un suplemento de la cultura que influye en las lenguas. Labonté (2013), siguiendo esa idea, añade que «La nourriture est plus qu'un besoin naturel de nutriments; elle figure bien souvent comme la porte d'entrée vers les cultures du monde. [...] la culture véhicule les pratiques culinaires» (p.1). Consiguiendo un buen diálogo entre gastronomía y cultura, se pueden destruir barreras interculturales, idea fundamental para comprender bien el mundo.

2.3. BOCADOS DE CULTURA²

El cómic, considerado en su momento un arte menor reservado a los más pequeños, no ha dejado de transformarse y evolucionar. En países como Francia o Bélgica, la industria del cómic se ha desarrollado más que en otros lugares. Tanto es así, que el festival más importante del mundo en el sector de la viñeta es el Festival Internacional de la Historieta de Angulema³.

En palabras de Marie-Manuelle Da Silva (s.f.) «La BD fait partie des cultures médiatiques multimodales actuelles car c'est un art et un média qui combine différents

²Referencia al Blog <https://bocadosdecultura.wordpress.com/>.

³El Festival Internacional del cómic es la reunión más importante de autores, lectores y profesionales del mundo de la historieta francófona. Se celebra anualmente desde hace 42 años en la ciudad francesa de Angulema, considerada la capital del cómic francés.

codes et modes d'expression : l'écrit, le visuel et même le sonore dans les nouveaux formats numériques» (p.5).

El cómic es una herramienta difícil de definir, no solo ofrece una gran riqueza lingüística cargada de humor y diversión, sino que, como señala Ramírez Medina (2019), «es también un ejemplo contundente para la transmisión de cultura, junto con buena dosis de entretenimiento, mordacidad e ironía». Intentando hallar una completa definición del cómic, nos topamos con las palabras de Dacheux (2009) quién afirma que «La BD est une représentation du monde qui donne des clefs pour comprendre notre monde de représentations» (p.11). En la misma línea, Soto (2019) sostiene:

El cómic, en efecto, se basa en el uso de códigos conocidos, como pueden ser los estereotipos o las expresiones gestuales, con el objetivo de comunicar una información concreta a través de unos estándares estéticos establecidos tales como el uso de viñetas y bocadillos o el juego con los diferentes planos con el objetivo de transmitir tal o cual cosa. (p. 146)

En definitiva, la definición del cómic es muy amplia y difícil de sintetizar, por lo que se podría considerar el cómic como un atípico medio de comunicación y de ocio que cuenta con unas características propias y un espacio limitado dirigido a un gran público. Tal y como dice Bénéjean (2009), «La BD est universelle. Elle s'adresse à toutes les classes sociales. C'est pourquoi, elle reflète les attentes et les angoisses d'une époque. [...] elle ouvre au lecteur les portes de son imaginaire» (p.6).

En cuanto hablamos de gastronomía y cómic, buena parte del mundo piensa en *Astérix* y en sus grandes banquetes, donde reinaba el delicioso jabalí asado.



Figura 1: Astérix et les Goths (1963, p.48)

No obstante, el estudio de otros cómics pertenecientes al ámbito de la francofonía nos han permitido introducir y analizar la cultura gastronómica francesa de una forma motivadora y dinámica. Veamos algunos ejemplos de todos ellos:

2.3.1. LE CHAT:



Figura 2: *Le chat est parmi nous* (2020, p.21).

La mermelada *Bonne Maman* se creó en 1971. Desde entonces no ha cambiado su envase. En Francia, a pesar de sus múltiples competidores, es todo un líder en el sector. Es la clásica receta de la abuela que pasa de generación en generación. En estas viñetas, *Le Chat* hace una broma con el término «maman». A pesar de que la mermelada se llama así, no hay trozos de personas dentro del bote.

2.3.2. ASTÉRIX CHEZ LES BELGES

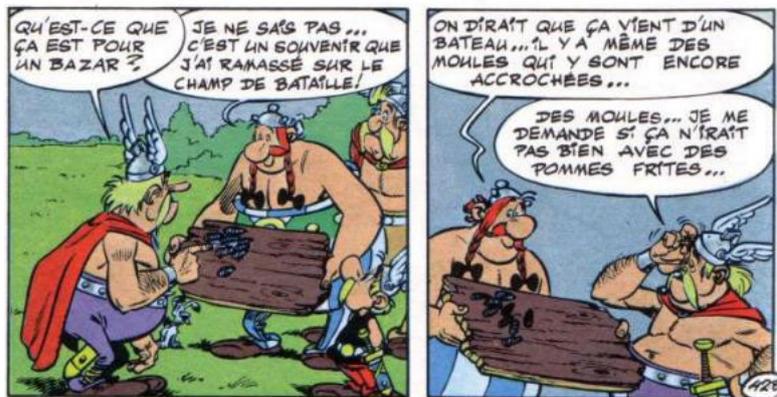


Figura 3: *Astérix chez les Belges* (1979, p.46)

En el álbum *Astérix chez les Belges*, después de la batalla, Obélix guarda un trozo de madera como recuerdo. Pegados al trozo de madera hay unos mejillones. Su compañero belga le dice que esos mejillones podrían estar buenos al combinarlos con patatas fritas. Los mejillones con patatas fritas o *moules-frites* son un plato popular de Bélgica y del norte de Francia.

2.3.3. GASTON LAGAFFE



Figura 4 : Gaston Lagaffe mérite des baffes (1979, p.20)

Entre las muchas aventuras de Gaston Lagaffe, se encuentran varios experimentos culinarios. En esta ocasión están probando el vino que elabora el padre de su amigo. A Jules se le queda el dedo atrapado en la boca de la botella y grita:

—*Andouille! Qu'on m'enlève ça!*

Llamar a alguien *andouille* puede considerarse un insulto del estilo: tonto, estúpido, bobo, etc. La *andouille* es un embutido tradicional francés elaborado con estómago, intestinos, carne y grasa.

Por lo tanto, y tras analizar varios ejemplares, hemos encontrado en el cómic una simbiosis entre el género literario y la cultura gastronómica, demostrando una vez más la estrecha relación que existe entre la gastronomía y la cultura.

Para Gasca y Gubern, (1994), «Los cómics han generado densas familias de estereotipos, de personajes arquetípicos sometidos a representaciones icónicas características y muy estables, a partir de rasgos peculiares que se convierten en sus señas permanentes de identidad» (p.32). Desde esta perspectiva, podemos observar cómo el cómic forma parte del bagaje cultural de la sociedad en la que se origina. Por ello, analizar la cultura gastronómica a través del estudio de este «novenno arte»⁴ permite favorecer y disfrutar de la transmisión de esta.

⁴ Se nombra al cómic como el noveno arte, pues en él se combinan elementos narrativos, semióticos y visuales fácilmente comparables a los de la literatura, cine, las artes escénicas, la arquitectura y la pintura para generar un medio donde mundos imaginarios toman carta de reales. (Victoria Uribe y López Flores, 2015)

3. L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Francia es conocida mundialmente por su gastronomía y por su estilo de vida que los franceses denominan *l'art de vivre à la française*:

Les Français cultivent une passion pour l'Art de vivre. Ils aiment se cultiver, passer des heures à table, boire, déguster la gastronomie de nos Chefs, profiter du temps qui passe, flâner dans les boutiques et visiter les musées. La France est un pays de fête, de liberté, de convivialité et de partage. (Rose et Marius, 2020)

La gastronomía francesa está reconocida mundialmente gracias a los numerosos chefs, pasteleros y maestros culinarios; que han sabido exportar todos sus conocimientos y tradiciones al extranjero, pero ha llevado tiempo y esfuerzo democratizar la alta cocina francesa.

En esta ocasión, haremos un breve recorrido por los orígenes de la gastronomía francesa siguiendo el esquema de la serie *Dans les Cuisines de l'Histoire*. A lo largo de sus cuatro tomos, esta serie plasma la gran historia de la gastronomía francesa a través de pequeños bocados servidos por unos pintorescos personajes.

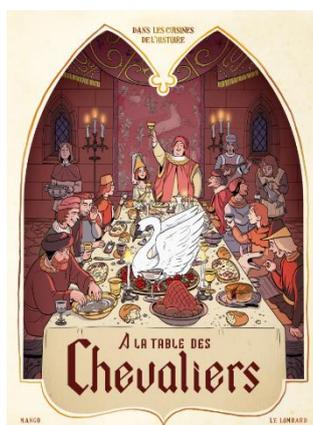


Figura 5: Dans les cuisines de l'histoire. À la table des chevaliers (2017, portada)

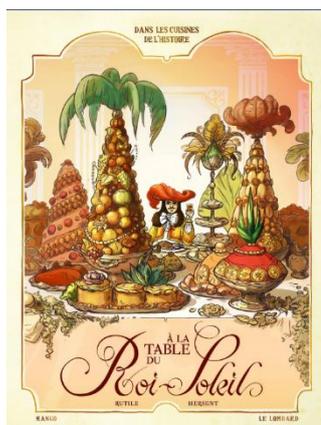


Figura 6: Dans les cuisines de l'histoire. À la table du Roi-Soleil (2017, portada)

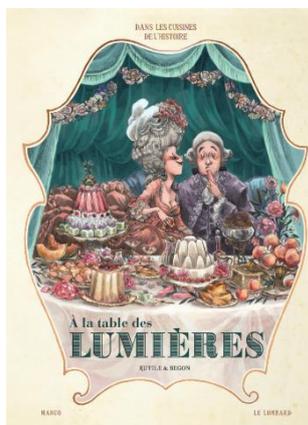


Figura 7: Dans les cuisines de l'histoire. À la table des lumières (2017, portada)

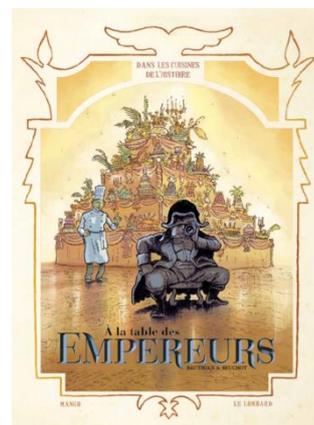


Figura 8: Dans les cuisines de l'histoire. À la table des empereurs (2019, portada)

Para empezar con el recorrido histórico, nos remontaremos a la Alta Edad Media, cuando aparecen los primeros tratados culinarios y recetas escritas. En esta época, la cocina francesa empezó a brillar. Eran conocidos los grandes banquetes cuyo objetivo era presentar espectaculares y abundantes platos para la nobleza y el clero. No obstante, no fue hasta el siglo XVII, durante el reinado de Luis XIV (el conocido Rey Sol), cuando apareció la verdadera revolución gastronómica. Durante el reinado de este monarca algo

glotón, Francia sufrió grandes cambios gastronómicos y empezó a proclamarse como una de las mejores cocinas del momento. Como indica Brillat-Savarin (2017), «Ce fut sous ces auspices que commença le siècle de Louis XIV ; et sous ce règne brillant la science des festins obéit à l'impulsion progressive qui fit avancer toutes les autres sciences» (p. 254). El momento de comer se transformó en una ceremonia exagerada y ostentosa.

Hasta este siglo, la gastronomía francesa se caracterizaba por la gran cantidad de condimentos que contenían los platos. Las especias eran exóticas, por lo que se consideraban un lujo. Poco tiempo después, los cocineros descubrieron las sopas y caldos, y se redujo así el consumo de carne. También la burguesía modificó los hábitos en la mesa; los alimentos cambiaron su presentación: aparecieron los cubiertos y los platos individuales. Asimismo, a finales del siglo XVII y bien entrado el XVIII, los libros de cocina se hicieron populares en Francia.

Siguiendo con el recorrido histórico y teniendo en cuenta las palabras de Berasaluce (2018): «[...] volvamos a Francia y su carácter semillero de toda clase de revoluciones, también de las gastronómicas» (p.61); se puede decir que la Revolución francesa también dejó huella en la cocina. Los siglos XVII y XVIII se caracterizaron por la idea de progreso, es entonces cuando nació la *cocina burguesa*, actividad asociada a una nueva clase social: la burguesía. En este momento, cocinar empezó a ser considerado todo un arte, y se convirtió en un nuevo tema de debate entre intelectuales y escritores franceses. Se forjaron también nuevas técnicas culinarias, aunque el resultado más notable de la Revolución francesa en la gastronomía fue que muchos de los chefs que estaban al servicio de la nobleza no acompañaron a esta al exilio, por lo que salieron *a la calle* para ganarse la vida. Así lo explica Grimod de la Reynière (1980): «La Revolución, desposeyendo a todos sus antiguos propietarios, puso a los buenos cocineros en la calle y, para seguir practicando su talento, se hicieron comerciantes de buena comida con el nombre de restauradores» (p.90). Los cocineros pasaron de ser siervos a profesionales. Comenzó a tomar forma la profesión de cocinero tal y como la conocemos actualmente. Además, lo que se cocinaba para los nobles se empezó a cocinar para todos. «[...] la transformación de los fogones franceses había tenido que ver con lo que se desarrollaba en la calle: una sociedad que se había despojado de la memoria del hambre y se había hecho libre» (Berasaluce, 2018, p.60). Esta nueva cocina burguesa se fue haciendo más accesible poco a poco. Estamos ante una cocina más simple, más armoniosa. Grimod de

la Reynière señala que (1980) «El gusto por la buena comida crece y está llegando ya a todas las clases sociales» (p.91).

Otra de las innovaciones de este periodo fue la comida por etapas y la aparición del concepto *etiqueta*. Sin duda, el refinamiento y el *buen gusto* empiezan a ser fundamentales en las mesas francesas. Es en este momento cuando la gastronomía vive su mayor esplendor. No obstante, como se explica en *Identité et culture : la gastronomie en France*, «on peut identifier trois moments clés dans la formation de cette idéologie gastronomique : les débuts du xixe, du xxie et du xxie siècle [sic]. Bien que les trompettes de la grande cuisine aient claironné dès le xviiie [sic] siècle, ce n'est qu'au xixe [sic] que le nationalisme culinaire prend forme». Así pues, podemos decir que tanto el siglo XIX como los principios del XX, se consideran decisivos para la consolidación de las nuevas artes culinarias.

Muchos lo definen como el siglo de oro de la gastronomía francesa, ya que aparecen los primeros críticos y escritores, que desarrollan la literatura y el periodismo gastronómico. El primer periodista gastronómico fue Grimod de la Reynière, considerado extravagante y sarcástico. Brillat-Savarin (2017) siguió sus pasos hasta convertirse en el primer filósofo gastronómico, quien define el origen de la gastronomía con estas bellas palabras:

La gastronomie s'est présentée à son tour, et toutes ses sœurs se sont approchées pour lui faire place. Eh ! que pouvait-on refuser à celle qui nous soutient de la naissance au tombeau, qui accroît les délices de l'amour et la confiance de l'amitié, qui désarme la haine, facilite les affaires, et nous offre, dans le court trajet de la vie, la seule jouissance qui, n'étant pas suivie de fatigue, nous délasse encore de toutes les autres ! (p.62)

En los fogones encontramos a grandes cocineros como Carême o Escoffier, quienes se convierten en chefs de renombre mundial y, con sus guías culinarias, consiguen asentar unas *reglas* gastronómicas en la sociedad. Con todos estos cambios, adaptaciones y sofisticaciones, la cocina empieza a hacerse hueco en el mundo del arte. Ya no prima la básica necesidad humana de comer para sobrevivir, y se empieza a entender la gastronomía como el disfrute de la comida, el deleite del comer por el alimento y por la compañía. Asimismo, en este periodo aparece la emblemática escuela de artes culinarias Le Cordon Bleu.

Durante las décadas de 1920 y 1930 comienzan a aparecer en el mapa gastronómico francés las cocinas regionales. A menudo olvidadas, consiguen ser

valoradas y adquieren gran relevancia. Según Goody (1995), «La alta cocina también incorpora y transforma lo que, desde el punto de vista nacional, es la comida regional de los campesinos y la cocina de los extranjeros» (p.140). Este hecho confiere mayor relevancia a la cocina francesa, caracterizada por su gran diversidad y estilo. Es en este momento cuando aparece también la conocida guía Michelin, que en su origen incluía informaciones prácticas para los conductores; después añadió una rúbrica de hoteles y restaurantes; «[...] debido al creciente interés de la nueva sección [...] la guía comenzó a valorar con estrellas la calidad de los establecimientos de restauración» (Michelin, s.f.) y poco a poco llegó a ser lo que conocemos hoy en día: todo un referente mundial.

Según Anson (2016), presidente de la Real Academia de Gastronomía, «si la cocina francesa tradicional es la pintura clásica, con la *nouvelle cuisine* llegaría a los fogones el impresionismo» (p.27). Esta metáfora artística refleja muy bien la era de la mencionada expresión, que se popularizó a finales de la década de 1960. En el blog de la Agencia Universitaria DQ (2021) se explica que todo surgió cuando Henri Gault criticó a la cocina francesa, tachándola de monótona. Culpó de ello al sistema de estrellas Michelin, que, según él, bloqueaba la innovación y la creatividad en la cocina. La alta cocina estaba estancada y no había sufrido cambios desde antes de la Segunda Guerra Mundial. Como explica Vergara (s.f.) en *Gastronomía Alternativa*,

Christian Millau y Henri Gault fueron los fundadores de la librepensadora guía gastronómica Gault/Millau, la anti michelin. Esta guía fue la impulsora de la Nouvelle Cuisine. [...] los cocineros jóvenes se juramentaron para rescatar a la venerable “gastronomie classique” de sus vicios, rutinas, salsas de hormigón, materias primas “napadas” o cocciones tan prolongadas que convertían los productos en potitos.

En la misma línea se encuentra Butrón (2011), quien en su libro *Comer en España* habla de la «revolución gastronómica» que supone la *nouvelle cuisine*, que «modifica las reglas adaptativas, da forma y contenido y acaba con todo lo bueno y malo de la cocina escofferiana del *siglo de oro* culinario».

Las últimas décadas del siglo pasado estuvieron marcadas por grandes chefs franceses, algunos considerados los mejores de la época. Alain Ducasse, Guy Savoy o Joël Robuchon son los representantes de una cocina heredera del pasado y defensora de los productos de la tierra.

Posteriormente, al adentrarnos en nuestro siglo, comprobamos que la cocina se sigue guiando por las pautas marcadas por la *nouvelle cuisine*. La tendencia a principios de siglo eran los platos livianos llenos de sabores muy distintos entre sí. Los profesionales

del mundo gastronómico actual siguen teniendo un perfil cargado de disciplina, profesionalismo y técnica. Esta gastronomía apuesta por la cocina de vanguardia y ha influenciado a las cocinas de todo el mundo, consiguiendo traspasar océanos y fronteras. En palabras de Berasaluce (2018):

La gastronomía tiene ante sí el reto de hibridar procesos; de maridar, entremezclar, conectar de manera interdisciplinar mundos universitarios distintos y ajenos entre sí y lo académico y lo científico con lo experimental y artesano; de dotar de inteligencia al hecho gastronómico, de proveerse de referentes culturales, ideas complejas, palabras, sintaxis y narraciones que puedan convertirla no en un fin en sí misma, sino en un vehículo para que el conocimiento y los resultados de la producción científica, filosófica y cultural lleguen a más ciudadanía y construyamos una sociedad más tolerante, diversa y libre. (p.16)

La modernidad es quizá una de las principales características de la cocina francesa actual. Toda esta riqueza culinaria fue declarada Patrimonio Inmaterial de la Unesco en el año 2010.

Por lo tanto, recuperando las acertadas palabras de Priscilla Ferguson (2015):

La France dite « gastronomique », ce pays qui serait celui par excellence de la bonne chère, de cuisiniers sans pareil et de gourmands avisés, ne s'est pas construite du jour au lendemain, et, contrairement à ce que d'aucuns ont prétendu, elle n'a pas toujours existé. Cette terre de produits d'exception, d'une cuisine fabuleuse, de cuisiniers magiciens et de consommateurs connaisseurs est née de conditions historiques spécifiques. (p.1)

Se puede, pues, afirmar que la cocina francesa, tal y como la conocemos en la actualidad, no apareció de un día para otro, sino que lleva siglos cocinándose a fuego lento para convertirse en una cocina actual, innovadora y de categoría. Las palabras de Hache-Bissette et Saillard (2007), lo confirman «depuis des siècles, la gastronomie tient une place spécifique en France» (p.35). Tanto es así, que grandes conceptos dentro del mundo gastronómico deben su origen a Francia; sin ir más lejos, la palabra *chef* nació en el país vecino. Sin duda, refuerza esta idea la reflexión del reconocido chef francés Alain Ducasse (2017) que se ha convertido ya en todo un lema del evento *Goût de/Good France*⁵: «Parler de cuisine – de cuisine française – c'est parler de joie de vivre, de légèreté, d'optimisme et de plaisir».

⁵ El evento *Goût de/Good France* es una gran celebración de la gastronomía francesa. Los impulsores son el Ministerio para Europa y de Asuntos Exteriores (MEAE) y el chef Alain Ducasse. Gracias a su atractivo, se ha convertido en una cita ineludible. (Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères, 2021)

4. GOURMET, GOURMAND, GASTRONOME, GLOUTON...

Como hemos podido comprobar, los franceses disfrutaban de los deleites que la gastronomía les ofrece. El arte culinario y gastronómico se ha convertido en toda una ciencia cargada de esplendor y elegancia. Tanto es así, que numerosos autores la han plasmado en sus obras, consiguiendo que estos textos que reflejan una práctica cultural nacional puedan contarse por miles. Esto se debe a la identidad cultural que constituye el núcleo del discurso gastronómico francés.

«Les Français ne sont pas nés coiffés, n'ont pas acquis cette science et ce goût en un jour et ne sont pas les meilleurs gastronomes pour l'éternité» (Pitte, 1990, p.4). Como sostiene Pitte con sus críticas palabras, el fenómeno de la «excepción culinaria francesa» ha llegado a alcanzar el puesto que tiene hoy en día gracias al trabajo constante y a la crítica. Es justo decir, también, que los franceses celebran hoy su excelencia culinaria gracias a la mirada exterior. En su coloquio, Faustine Régnier (2005) empezó preguntando «Quelle place la cuisine française fait-elle aux cuisines étrangères ?» (p.438). Y tampoco se puede dejar de lado la capacidad de los grandes profesionales franceses, junto con expertos, críticos, chefs y trabajadores del mundo gastronómico; han sido todos ellos, en consonancia con la sociedad, los que han coronado y han llevado a la cocina francesa hasta ese lugar excepcional que ocupa hoy en día en lo referente a artes culinarias y patrimonio mundial. Dicho con otras palabras: no hay una receta para el éxito.

Lord Northcliffe decía que «es legítimo considerar la comida como el tema más importante del mundo: es lo que más preocupa a la mayoría de la gente durante la mayor parte de su tiempo» (Fernández-Armesto, 2001, p.8); y tenía razón. La cultura gastronómica se muestra de múltiples formas, «se viste con diferentes trajes» (Fusté-Forné, 2016, p.13). El cómic es una de ellas.

4.1. TRIBUTO A LAS ABUELAS

Nadie puede negarlo: no hay nada como la comida de la abuela. Las abuelas y los abuelos nos enseñaron el placer de comer. Hace unas cuantas generaciones, la cocina se vivía de otra manera; las abuelas invertían horas en la cocina para demostrar un cariño inigualable en cada bocado. Esos platos abundantes, caseros, consistentes y llenos de amor pasaron al olvido, aunque en lo más profundo de nuestro cerebro seguimos

manteniendo vivos esos recuerdos. Así nace la gastronomía, aportando satisfacción y placer al mero hecho de alimentarse.

Ya hemos hablado de la historia de la gastronomía francesa, pero es importante destacar también que cada familia tiene su propia historia culinaria. Cada plato, cada receta, cada alimento, se hace de una forma diferente según la familia. Siguiendo las palabras de Gillet (1987) :

Seuls de tels souvenirs font que chacun possède un goût personnel même façonné par la géographie, la culture et les habitudes de la famille, le goût alimentaire ne peut être réduit à son seul aspect social. C'est une œuvre qui se constitue en chacun de nous, avec tout l'amour, toute la haine et tout le désordre dont la vie est capable. Il ne s'agit ni de vivre pour manger ni de manger pour vivre, mais seulement de vivre en mangeant. (p.17)

Esta historia característica de cada uno tiene su origen en la cocina de la abuela. Las abuelas de hoy en día vienen de una generación y una época en la que las mujeres aprendían a ser buenas amas de casa y, por lo tanto, a cocinar. Es a través de la cocina como se han ido comunicando con sus nietos y, si no, pensemos en esos platos con historia y sabor único que siempre nos teletransportan a la casa de la abuela. Las abuelas consiguen transmitir el placer de comer a través de los sentimientos. Un claro ejemplo de esta idea se puede ver en las siguientes páginas del comic *La cuisine de Mamette*. Mamette es una entrañable abuela a la que le gusta compartir sus recetas secretas con sus allegados y con sus lectores.



Figura 9: *La cuisine de Mamette* (2017, p. 3-4)

Como podemos ver en las imágenes, la nieta de Mamette dice que podría reconocer ese olor a arroz con leche entre un millón. Además añade: «et une cuillère suffit à me replonger en enfance». Hay olores y sabores que nos traen recuerdos que creíamos haber olvidado. Cuando hablamos de comida, ocurre el llamado efecto de la magdalena de Proust⁶. El *Dictionnaire de l'Académie française* (2011) define esta expresión de la cultura popular francesa como: «objet qui déclenche des souvenirs en chaîne».

Esta visión proustiana de la magdalena evoca un instante que trae recuerdos felices de la infancia; recuerdos dulces cargados de emoción⁷. En el caso de la imagen anterior, esa cucharada de ese delicioso postre es capaz de transportar a la nieta de Mamette a su infancia. Además, conviene señalar aquí la referencia que hace la propia abuela a hacia su abuela y su tía, quienes le enseñaron los secretos de la cocina. Añade también que espera que estos sigan pasando de generación en generación.

Siguiendo con la magdalena de Proust, nuevamente podemos comprobar en la siguiente página del cómic *Histoire(s) de cuisine- 15 recettes cultes en bandes dessinées* esta expresión popular.

Junto a muchas otras, hace un guiño a la gastronomía y constituye una expresión común que forma parte del registro de todo francés.



Figura 10: *Histoire(s) de cuisine- 15 recettes cultes en bandes dessinées* (2021, p.7)

⁶ La magdalena de Proust tiene su origen en la novela de Marcel Proust (1871-1922) *En busca del tiempo perdido* (en francés: *À la recherche du temps perdu*). Este célebre fragmento se encuentra en la primera parte de la obra: *Por el camino de Swann* (en francés: *Du côté de chez Swann*). En la novela, la madre del autor le sirve un té y una magdalena. Mientras moja su magdalena en el té, Proust se emociona y se transporta automáticamente a los veranos de su infancia en los que su tía compartía con él una magdalena empapada en té.

⁷ Se puede ver un guiño a esta evocación de nostálgicos sabores provocada por el efecto de la magdalena de Proust en la película de animación *Ratatouille*, entre otras.

Otro ejemplo de la importancia de los abuelos se ve en las viñetas del cómic *Sacrés chefs!: Voyage fabuleux au cœur des plus grandes cuisines françaises*. En este caso, el abuelo de Guillaume (protagonista del cómic) es crítico gastronómico. A través de un fascinante viaje por las cocinas de los chefs franceses más prestigiosos, consigue transmitir a su nieto su pasión.



Figura 11: *Sacrés chefs!: Voyage fabuleux au cœur des plus grandes cuisines françaises* (2021, p.7)

Sin duda, los abuelos juegan un papel fundamental en la educación alimentaria de los nietos; de ahí las acertadas palabras de Prados (2010) cuando, hablando de Pollan, dijo «No comas nada que no comiera tu abuela y no comas nada que no se pueda pudrir». Una vez más, volvemos a ilustrar la idea con otra viñeta del mismo cómic:



Figura 12: *Sacrés chefs!: Voyage fabuleux au cœur des plus grandes cuisines françaises* (2021, p. 13)

Con todo esto, podemos afirmar que: abuelas, abuelos, madres, padres, tíos, tías, bisabuelos o bisabuelas pueden provocarnos esta experiencia gastronómica acompañada de matices sensitivos. Alguna vez todos nos hemos preguntado cómo conseguir el sabor de esos platos que nos recuerdan a la niñez; la respuesta es simple: con amor.

4.2. ILS SONT FOUS CES FRANÇAIS

Desde el principio de los tiempos, sentarse a la mesa a comer ha sido un motivo de interacción social. Como parte integrante de la identidad cultural y gastronómica de un país, la mesa ha sido y es un lugar de encuentro y convivencia, de vida de negocios, de acuerdos políticos y de encuentros familiares. Epicuro, uno de los grandes filósofos griegos, solía decir que es importante buscar a alguien con quien comer y beber antes de buscar algo que comer y beber, pues comer solo es llevar la vida de un león o un lobo.

Siguiendo con el popular y ya mencionado *art de vivre à la française*, como menciona Rose et Marius:

La gastronomie est indissociable du mode de vie à la française. En France, le repas est un moment qui demande de l'attention et du temps. Bien accueillir ses convives, décorer une pièce avec talent, réaliser un accord parfait entre les mets et les vins ou dresser une table avec goût sont autant de priorités pour la grande majorité des habitants.

Asimismo, como explica Berasaluce (2018):

La mesa, en tanto que espacio de la comida en común, es un ámbito de representación social en el que se comparte también el sentido de pertenencia a una clase [...]. Los banquetes pasaron a ser espacios de transmisión de valores para generar conciencia y sentido de pertenencia a través de la fiesta y el placer. (p. 48)

Ya hemos hablado de los banquetes y de su importancia en la sociedad francesa a lo largo de la historia, pero, si nos trasladamos al terreno del cómic, todo lector asiduo de las *Aventuras de Astérix el Galo* sabrá perfectamente que, al final de cada batalla, esta aldea de irreductibles galos se reúne entorno a una mesa y celebra la victoria con un gran banquete donde reina el jabalí asado, plato que, además, no sabe igual fuera de la Galia.

Los representativos Astérix y Obélix nacieron, por un lado, de la pluma de Albert Uderzo, quien les dotó de ese aspecto tan característico; y por otro, del guionista René Goscinny, quien hizo que tomaran vida con esas frases tan genuinas y acertadas. Gippini (2013) señala que «Uderzo y Goscinny diseñaron un poblado galo a imagen y semejanza de sus compatriotas contemporáneos. Estos héroes son orgullosos, aficionados a los juegos de palabras y chovinistas en lo que se refiere a sus costumbres culinarias».

Además, como señala Kaufmann (1998) «uno de los principios básicos en las historietas de Astérix es la sutil (con) fusión temporal entre el mundo galo-romano y el mundo francés contemporáneo» (p.330).

Ya desde el primer álbum, *Astérix le Gaulois*, el lector puede descubrir las preferencias culinarias de todos los habitantes de esta representativa aldea. Empezando por la gula de Obélix, que no tardará en hacerse emblemática, hasta las numerosas anotaciones de comida y costumbres gastronómicas que se encuentran en estas tiras.



Figura 13: La galère d'Obélix (1996, p.21)



Figura 14: Astérix chez les Helvètes (1970, p.22)



Figura 15: La grande traversée (1975, p.12)

Para ellos cualquier excusa es buena para hacer vida social alrededor de una mesa, aunque cabe señalar que este no es un hecho fortuito. En la web de AtoutFrance (2017), aseguran que «En Francia, la Historia de la gastronomía se remonta a nuestros antepasados los galos, quienes desarrollaron un culto al buen comer y buen beber que se ha perpetuado a lo largo de los siglos».



Figura 16: Astérix chez les Bretons (1966, p. 48)

La siguiente parada es Tolosa (Toulouse), donde, tras una batalla con los romanos, salen ilesos y con salchichas. Después, en Anginum (Agen), les reciben victoriosos, sin embargo, un ciudadano trata de tenderles una trampa. La última parada del viaje es Burdigala (Burdeos), donde compran *burdigala blanc*⁸ y ostras.

Finalmente, Astérix y Obélix consiguen su objetivo y regresan a su aldea con selectos bocados regionales. Sus vecinos les reciben entusiasmados. Presumen ante Fleurdelotus de su logro y le enseñan la especialidad de su región, la *châtaigne*⁹:



Figura 18: Le tour de Gaule d'Astérix (1963, p.48).

Como en muchas ocasiones, estos guerreros galos se adelantan en el tiempo; con este viaje, tratan de resaltar la importancia de los productos locales. Como reivindica Csergo (2006) en su artículo:

Longtemps les voyageurs ont ignoré le détail des habitudes alimentaires, des goûts régionaux et des savoir-faire culinaires des contrées traversées. Si goûter la nourriture locale s'impose comme une activité touristique incontournable [sic] les cultures alimentaires régionales constituent un enjeu décisif pour une France désireuse d'exporter l'image de ses visages régionaux et soucieuse de maintenir, notamment par la consommation touristique d'identités locales, l'équilibre d'un tissu rural fortement compromis. (p. 1)

⁸ Vino bordelés blanco.

⁹ El *Dictionnaire de l'Académie française* (2011) define el término *châtaigne* (en español, castaña) como «fruit comestible du châtaignier, à l'écorce lisse de couleur brun-rouge, contenu dans une bogue hérissée de piquants. Les grosses châtaignes sont appelées des marrons». Hay que diferenciar el término que hace referencia al fruto de su uso familiar, que puede traducirse como «puñetazo» o «castañazo»; esta segunda acepción siguiendo con el juego de palabras.

En este «Tour de Francia»¹⁰, se pone de relieve la importancia del producto local :

On mange bien dans les régions françaises, non seulement parce qu'on est proche du lieu de production, mais aussi parce que ceux qui y vivent semblent gardiens d'un patrimoine gastronomique, peut-être même d'une « sagesse », dans laquelle intimement le sens et les saveurs s'entremêleraient. (Poulain, 1997, p.19)

A lo largo del cómic, el lector va descubriendo la gastronomía local, que forma parte del patrimonio cultural, así como la personalidad orgullosa y excéntrica de sus habitantes. Además, al jugar con las particularidades regionales y con los acentos, encontramos múltiples juegos de palabras y una gran variedad y riqueza lingüística. Como refleja Drouard (2016) al hablar de Louis Forest, el fundador del Club des Cents¹¹:

Notre société n'est pas ce qu'un vain peuple pense : une association de gourmets ou de sybarites ambulants qui n'ont d'autre souci que de déguster des vins délicats ou des mets savamment préparés. Non, notre but est plus élevé ! Nous avons voulu avant la guerre contribuer au développement des richesses nationales [...]; répandre partout les produits de notre sol ; relever les spécialités locales ; soutenir les vieilles traditions de la cuisine française : voilà le programme que nous nous efforçons de remplir. La cuisine française ! Quel art incomparable auquel la science (surtout la chimie) ne peut apporter de progrès ! Il a un renom mondial. (p.72)

Una vez más, el cómic consigue descubrir al lector la tradición culinaria de Francia, así como su patrimonio. Como podemos ver en buena parte de los álbumes de *Astérix*, la cocina es el hilo conductor de sus aventuras; está omnipresente. La cocina es garantía de convivencia y bienestar: «Bah ! Sois patient ! De toute façon, ça finira par un banquet sous les étoiles, comme d'habitude !» (Obélix, 1983, p.35). La historia no ha cambiado tanto, ya sea para un gallo del siglo I como para un francés actual, la mejor opción siempre será sentarse alrededor de una mesa con buena compañía.

4.3.LA FRANCE À TABLE

Comer es un arte, y cocinar lo es aún más. «Les Français aiment boire et manger, bons vivants qu'ils sont. Ils sont aussi très fiers de leur gastronomie, qu'ils considèrent souvent comme la meilleure au monde» (Narcy, 2018) y como dice Rambourg (2019) :

Les plaisirs de la table participent de la culture française et la renommée de sa cuisine a de longue date séduit les étrangers. Les goûts ont évolué, l'alimentation est devenue une industrie, mais le moment du repas garde en France toute son importance.

¹⁰ Alusión al *Tour de France*, la célebre carrera ciclista que recorre Francia por etapas; igual que el viaje de nuestros héroes galos.

¹¹ El *Club des Cents* fue un notable club burgués que reunía a distinguidos gastrónomos.

Los *plaisirs de la table française* de los que habla Rambourg son innumerables, o al menos así lo plasma Guillaume Long, autor e ilustrador de los cómics *À boire et à manger*. Obsesionado con la gastronomía desde pequeño, Guillaume (2016) se hizo a sí mismo la siguiente promesa: «un jour, je ferais [sic] une énorme encyclopédie qui fera deux ou trois milles [sic] pages avec une couverture en cuir et mon nom marqué en lettres d'or». Esta primera idea evolucionó hasta tomar la forma de blog. Su blog homónimo¹² publicado en la web Le Monde.fr lleva deleitando desde hace varios años a todos sus lectores.

Guillaume recopila en sus obras recetas, notas, anécdotas, consejos e incluso bromas, que giran en torno a los placeres de la gastronomía. Como explica en el resumen de los tomos uno y dos de la colección (Long, 2012): «Vous ne trouverez pas dans ces pages des dosages précis, des temps de cuisson à la minute et des thermostats à tout va mais des expérimentations, des anecdotes, des chroniques culinaires, bref...à *boire et à manger*».

4.3.1. LES EXPRESSIONS S'INVITENT À TABLE

«La langue française est truffée d'idiotismes gastronomiques, un aperçu de sa grande richesse sémantique» (BPTS, 2016). Hemos visto en otras viñetas pequeñas referencias idiomáticas a la gastronomía¹³. En lo que a esta obra (*À boire et à manger*) se refiere, ya el título resulta sugerente. Las expresiones o términos culinarios están más extendidos de lo que parece, de ahí que sea primordial hablar brevemente de ellas en este análisis.

Entre las páginas de los dos primeros tomos de la obra, hay una pequeña sección denominada *Les bons conseils de pépé Roni*. Todas las viñetas de esta sección hacen alusión a posibles confusiones o equívocos que puedan surgir en términos culinarios:



Figura 19: *À boire et à manger. Les pieds dans le plat* (2012, p.68)

¹² <https://www.lemonde.fr/blog/long/>

¹³ Ver figuras 4, 10 y 18.

También, en la misma línea de humorística, Long explica algunas expresiones que giran en torno a la gastronomía :



Figura 20: À boire et à manger. Les pieds dans le plat (2012, p.73)

Las expresiones son fundamentales a la hora de aprender un idioma. En palabras de Haize (2021) : «[...] les expressions idiomatiques nous permettront de découvrir la signification socio-culturelle et historique [...] de France, et elles nous enseigneront la sagesse populaire» (p.251).

4.3.2. LES TRADITIONS

Uno de los objetivos de la obra *À boire et à manger* es reflejar el paisaje gastronómico francés contemporáneo, demostrando cómo la gastronomía se ha convertido en todo un fenómeno social. Como explica Bocuse (2016) «La cuisine est l'expression d'un patrimoine, d'un terroir, elle porte en elle une tradition, des techniques, un savoir-faire. Certains pays en font même un outil de reconnaissance : la cuisine peut alors parfois être érigée en propagande» (p.7). La cocina francesa está repleta de tradiciones, no solo en lo que concierne a la mesa, sino también a su alrededor. ¿Qué es el momento del *apéro*? ¿Por qué se brinda? Muchas de las preguntas que se plantean a la hora de comer «à la française» están resueltas en las páginas de *À boire et à manger*:



Figura 21: À boire et à manger. Les pieds dans le plat (2012, p.113)

Poulain (1997) sostiene que «Les traditions alimentaires, dans leur fonction emblématique, deviennent un lieu de résistance culturelle» (p.23). Un claro ejemplo es el *apéro*¹⁴. Como explica Nancy (2018), «l'apéro est une institution en France, il s'agit d'un art subtil aux règles multiples, et, clairement, toute journée qui se solde par un apéro est une excellente journée». Otro de los grandes momentos de culto de todo francés es el de la *raclette*, toda una experiencia cultural, gastronómica y de convivencia. No hay invierno que se precie sin una *raclette*. Guillaume Long presenta este tradicional plato como todo un pilar de la gastronomía y, además, lo hace con un toque de humor:



Figura 22: À boire et à manger. Les pieds dans le plat (2012, p.131)

En definitiva, ya sea hablando de la cocina tradicional de Mamette, de Astérix, o de las obras de Guillaume Long, en todas encontramos algunos de los grandes pilares y costumbres que giran en torno a la mesa francesa: las tradiciones y enseñanzas de los abuelos; el chauvinismo al más puro estilo francés que derrocha Astérix, sin olvidar sus grandes encuentros sociales *à table*; las recetas y expresiones más francesas que ilustra Long, etc. Cultura gastronómica por doquier.

A modo de cierre, tomamos las siguientes palabras de Bocuse (2016):

La France est un pays où se mêlent intimement les histoires gastronomiques. [...] tout comme sa cuisine qui, même réinventée, revisitée, touche à des valeurs essentielles. Riche de ses produits locaux comme de son savoir-faire ancestral et reconnu, la cuisine française laisse en bouche un parfum unique, celui du bonheur mais aussi de la délicatesse, de la grandeur, de la puissance et de la convivialité car elle est composée d'ingrédients de qualité issus des terroirs. La France a des racines, lointaines parfois, multiples souvent, savoureuses tout le temps. Dans ses mets comme dans ses vins, c'est tout un art de vivre qui se dévoile : la France se respire, se goûte, et se mâche... Pas besoin pour cela d'être un fin gourmet, de posséder un palais exercé ou exigeant : la notion de bon vivant suffit pour nous décrire, nous Français. (p. 133)

¹⁴ Países como España tienen su variante: el vermouth.

5. CONCLUSIÓN

Como hemos podido comprobar a lo largo de este Trabajo Fin de Grado, gastronomía y cultura son términos que van de la mano. A través de recursos como el cómic, podemos lograr un análisis que va más allá de estereotipos, y que ahonda en la riqueza y variedad gastronómica que rodea a una cultura. Los franceses

En lo referente a la lengua y, como explica Leblond (2021), «para conocer una lengua y su cultura hay que ir más allá de los estereotipos [...] tratando de conocer realmente a ese otro con el que se interactúa» (p.202). Es por esta razón por la que se ha planteado un trabajo en el que no solo se introduce una cultura no estereotipada, sino que también se han analizado los distintos aspectos de la cultura gastronómica a través de distintos ejemplos.

Una de las razones para introducir la cultura gastronómica a través del cómic ha sido, no solo por la gran importancia que tiene en los territorios francófonos, sino por la cantidad de juegos de palabras, expresiones o alusiones que pasan desapercibidas al estar sumamente integradas en la sociedad.

El propósito con este trabajo era poder investigar acerca de dos pasiones: la gastronomía y el cómic. Asimismo, consideramos que, dada la magnitud del tema, está justificado realizar un estudio más amplio y detallado del que aquí presentamos. Dicho con otras palabras; este es solo un pequeño aperitivo del gran banquete que se puede cocinar en torno a la cultura gastronómica francesa dentro del cómic.

Como dijo el ilustre Brillat-Savarin (2017): «Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit et l'en récompense par le plaisir» (p.11).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- ACADÉMIE FRANÇAISE. (2011). Châtaigne. En *Dictionnaire de l'Académie française 9^e*. Recuperado el 20 de mayo de 2022, de <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9M0095>.
- ACADÉMIE FRANÇAISE. (2011). Madeleine. En *Dictionnaire de l'Académie française 9^e*. Recuperado el 20 de abril de 2022, de <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9M0095>.
- AGENCIA UNIVERSITARIA DQ. (2021). Historia de la Cocina Francesa. *Estudiar cocina Online*. Recuperado el 10 de abril de 2022, de [Historia de la Cocina Francesa | Estudiar Cocina Online](#).
- AGUIRRE, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Lugar Editorial.
- ANSON, R. (2016). *La cocina de la libertad*. De la alta cocina a la *nouvelle cuisine*. Paul Bocuse en Anson, R. *La cocina de la libertad* (pp.24-33). La Esfera de los Libros.
- ATOUTFRANCE. (2017). *La gastronomía francesa, una herencia secular*. Explore France. Recuperado el 10 de abril de 2022, de [La gastronomía francesa, una herencia secular](#).
- BAUTHIAN, I. y NOURIGAT, N. (2017). *Dans les Cuisines de l'Histoire. À la table des chevaliers*. Le Lombard-Mango.
- BAUTHIAN, I. y BEUCHOT, R. (2019). *Dans les Cuisines de l'Histoire. À la table des empereurs*. Le Lombard-Mango.
- BÉNÉJEAN, C. (2009). La BD, porte ouverte sur l'inconscient. *Hermès, La Revue*, (54), 161-162. Recuperado el 9 de abril de 2022, de <https://doi.org/10.4267/2042/31575>.
- BERASALUCE, J. (2018). *El engaño de la gastronomía española : perversiones, mentiras y capital cultural*. Trea.
- BERNABEU-MESTRE, J. (2021). Presentación. En Alexandra Martí, Montserrat Planelles Iváñez y Elena Sandakova (eds.), *Langues, cultures et gastronomie: communication interculturelle et contrastes/ Lenguas, culturas y gastronomía: comunicación intercultural y contrastes*. (p.7) Peter Lang.
- BOCUSE, P. (2016). De la gastronomie française comme point d'ancrage des relations internationales. *Géoéconomie 2016/1(78)*, 133-150. Recuperado el 11 de mayo de 2022, de <https://www.cairn.info/revue-geoéconomie-2016-1-page-133.htm>.
- BPTS. (2016). La gastronomie s'invite à la table des expressions idiomatiques ! *Bruno Peres translation services*. Recuperado el 5 de abril de 2022, de <https://traducteur-belgique.com/gastronomie-expressions-idiomatiques/>.
- BRIANT, F. (2021). *Sacrés chefs !: Voyage fabuleux au cœur des plus grandes cuisines françaises*. Flammarion.

- BRILLAT-SAVARIN, J.A. (2017). *Physiologie du goût*. Flammarion.
- BUTRON, I. (2011). *Comer en España: de la subsistencia a la vanguardia*. Península.
- CHEVIER, B. [Nob] (2013). *La cuisine de Mamette*. Glénat.
- CORTEZ, A. (2021). *Histoire(s) de cuisine, 15 recettes cultes en BD*. Petit à petit.
- CSERGO, J. (2006). Quelques jalons pour une histoire du tourisme et de la gastronomie en France. *Tourisme Gourmand*, 55(1), 5-9. Recuperado el 10 de abril de 2022, de <https://journals.openedition.org/teoros/1297>.
- CSERGO, J. (2022). *L'invention française des «gastronomies régionales»/ Entrevistada por Benoît Collas*. Retro news. Recuperado el 11 de abril de 2022, de <https://www.retronews.fr/sports-et-loisirs/interview/2022/01/18/julia-csergo-gastronomies-regionales>.
- DACHEUX, É. (2009). Introduction générale. *Hermès. La Revue*, 54(2), 11-15.
- DROUARD, A. (2016). L'âge d'or. *Le Mythe gastronomique français* (pp.57-98). CNRS.
- DUCASSE, A. (2017). Goût de France/Good France (21 mars 2017). La France en République Tchèque. Recuperado el 10 de junio de 2022, de <https://cz.ambafrance.org/Gout-de-France-Good-France-21-mars-2017>.
- FERGUSON, P. (2015). Identité et culture : la gastronomie en France. *Revue de la BNF*, 49, 12-17. Recuperado el 10 de junio de 2022, de <https://doi.org/10.3917/rbnf.049.0012>.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. (2001). Prólogo en *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Trivillus.
- FRANQUIN, A. (1979). *Gaston Lagaffe mérite des baffes*. Dupuis.
- FUSTÉ-FORNÉ, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, (24), 04-16.
- GASCA, L. y GUBERN, R. (1994). El discurso del cómic. Cátedra.
- GELUCK, P. (2020). *Le chat est parmi nous*. Casterman.
- GILLET, P. (1987). *Le goût et les mots : littérature et gastronomie 14 - 20 siècles*. Payot.
- GIPPINI, D. (2013). Mira quién viene a cenar esta noche (I)/ El menú galo de Astérix. *Bocados de cultura*. Recuperado el 3 de junio de 2022, de <https://bocadosdecultura.wordpress.com/2013/04/05/mira-quien-viene-a-cenar-esta-noche-i-el-menu-galo-de-asterix-por-david-gippini/>.
- GOODY, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase : estudio de sociología comparada*. Gedisa.
- GOSCINNY, R. y UDERZO, A. (1963). *Le tour de gaule d'Astérix*. Dargaud.
- GOSCINNY, R. y UDERZO, A. (1966). *Astérix chez les Bretons*. Dargaud.

- GOSCINNY, R. y UDERZO, A. (1970). *Astérix chez les Helvètes*. Dargaud.
- GOSCINNY, R. y UDERZO, A. (1975). *La grande traversée*. Dargaud.
- GOSCINNY, R. y UDERZO, A. (1979). *Astérix chez les Belges*. Hachette.
- GOSCINNY, R. y UDERZO, A. (1983). *Le fils d'Astérix*. Albert René.
- GOSCINNY, R. y UDERZO, A. (1998). *Astérix et les Goths*. Hachette.
- HACHE-BISSETTE, F. y SAILLARD, D. (2007). *Gastronomie et identité culturelle française : discours et représentations : XIXe-XXIe siècles*. Nouveau Monde.
- HAIZE, C. (2021). Tour de France des vins et fromages : convivialité et velouté du palais. En Alexandra Martí, Montserrat Planelles Iváñez y Elena Sandakova (eds.), *Languages, cultures et gastronomie: communication interculturelle et contrastes/ Lenguas, culturas y gastronomía: comunicación intercultural y contrastes*. (pp.247-263). Peter Lang.
- KAUFFMANN, J. (1998). Astérix : les jeux de l'humour et du temps. *Ethnologie Française*, 28(3), 327–336. Recuperado el 3 de junio de 2022, de <http://www.jstor.org/stable/40990078>.
- LABONTE, N. (2013). Manger la culture. [Archivo PDF]. Recuperado el 2 de junio de 2022, de [Manger la culture | Nancy Labonté - Academia.edu](#).
- LEBLOND, C. (2021). Du banquet français au repas d'affaires américain : une perspective interculturelle à l'usage des managers. En Alexandra Martí, Montserrat Planelles Iváñez y Elena Sandakova (eds.), *Languages, cultures et gastronomie: communication interculturelle et contrastes/ Lenguas, culturas y gastronomía: comunicación intercultural y contrastes*. (pp.191-203). Peter Lang.
- LONG, G. (2012a). *À boire et à manger*. Gallimard.
- LONG, G. (2012b). *À boire et à manger. Les pieds dans le plat*. Gallimard .
- LONG, G. (2016). *Guillaume Long : « La gastronomie est un thème qui m'obsède depuis longtemps » / Entrevistado por Morgane Aubert*. ActuaBD. Recuperado el 29 de mayo de 2022, de <https://www.actuabd.com/Guillaume-Long-La-gastronomie-est>.
- MICHELIN. (s.f.). *Historia de la Guía MICHELIN*. Michelin Guide. Recuperado el 3 de marzo de 2022, de <https://guide.michelin.com/es/es/historia-de-la-guia-michelin>.
- MINISTÈRE DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES. (2021). *La 6^e édition de Goût de /Good France mobilise les 5 continents autour de la gastronomie française /14-20.10.2021*). Recuperado el 29 de mayo de 2022, de <https://acortar.link/fi3Px2>.
- MUÑOZ CALVO, M. Y BUESA GÓMEZ, M^a DEL C. (2010). Ils sont fous ces traducteurs!: La traducción del humor en cómics de Astérix. *Lengua, traducción, recepción : en honor de Julio César Santoyo, I.*, 419-476. Recuperado el 29 de mayo de 2022, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5224859>.

- NARCY, G. (2018). Boire et Manger: 10 traditions françaises que les étrangers ne comprennent pas. *L'allée du monde*. Recuperado el 15 de mayo de 2022, de <http://www.lalleedumonde.com/boire-et-manger-10-traditions-francaises-etrangers-comprennent-pas/>.
- PITTE, J.R. (1990). Avant-Propos. *Gastronomie Française : Histoire et géographie d'une passion*. Fayard.
- POULAIN, J.P. (1997). Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe. *Ethnologie française*, 27(1), 18-26. Recuperado el 10 de mayo de 2022, de <https://www.jstor.org/stable/40989824>.
- POUPARD, M. Y BEGON, M. (2017a). *Dans les Cuisines de l'Histoire. À la table des Lumières*. Le Lombard-Mango.
- POUPARD, M. Y HERSENT, G. (2017b) *Dans les Cuisines de l'Histoire. À la table du Roi-Soleil*. Le Lombard-Mango.
- PRADOS, I. (2010). Isma Prados: «No comas nada que no comiera tu abuela». *La Vanguardia*. <https://www.lavanguardia.com/vida/20100813/53981399170/isma-prados-no-comas-nada-que-no-comiera-tu-abuela.html>.
- PROUST, M. (1992). *À la recherche du temps perdu : Du Côté de chez Swann*. Gallimard.
- RAMBOURG, P. (2019). Les Français et leur culture alimentaire: approche historique. *Vie publique République française*. Recuperado el 15 de mayo de 2022, de <https://www.vie-publique.fr/parole-dexpert/271830-les-francais-et-leur-culture-alimentaire-approche-historique>.
- RAMÍREZ MEDINA, H.P. (2019). El cómic como transmisión de cultura. *Blog de la Universidad Intercontinental*. Recuperado el 10 de mayo de 2022, de <https://www.uic.mx/comic-transmision-de-cultura/>.
- RAMOS, E. (2017). La cultura gastronómica en el siglo XXI. [Archivo PDF]. Recuperado el 3 de mayo de 2022, de <https://silo.tips/download/la-cultura-gastronomica-en-el-siglo-xxi>.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2014). Cultura. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 11 de abril de 2022, de <https://dle.rae.es/cultura>.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2014). Gastronomía. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 10 de abril de 2022, de <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>.
- REGNIER, F. (2005). Comment la cuisine française s'approprie l'étranger : le discours sur l'exotisme dans la presse féminine (1930-2000) en Hache-Bissette, F. y Saillard, D. (Ed), *Gastronomie et identité culturelle française*. Nouveau monde.
- REYNIÈRE, G. DE LA. (1980). *Manual de anfitriones y guía de golosos*. Tusquets.

- ROSE ET MARIUS. (2020). La vie en Rose et Marius. Qu'est-ce que l'Art de vivre à la française ? *Rose et Marius*. Recuperado el 20 de abril de 2022, de <https://www.roseetmarius.com/blog/quest-ce-que-lart-de-vivre-a-la-francaise/>.
- SANZ, M. (2014). ¿Es arte la gastronomía? *El País*. Recuperado el 15 de abril de 2022, de https://elpais.com/cultura/2014/11/05/babelia/1415187323_339675.html.
- SILVA, M-DA (s.f.). *Apprendre avec la BD. Livret d'accompagnement pédagogique Français langue étrangère*. Institut Français.
- SOTO, A. B. (2019). El uso del cómic en el aula de FLE. *Tendencias Pedagógicas*, 34, pp. 139-152. Recuperado el 5 de mayo de 2022, de <https://doi.org/10.15366/tp2019.34.011>.
- VERGARA, A. (s.f.). La pareja Gault/Millau (Hemeroteca). *Gastronomía Alternativa*. Recuperado el 3 de marzo de 2022, de http://www.gastronomiaalternativa.com/ga-23_127-la-pareja-gault-millau-hemeroteca.html.
- VICTORIA URIBE, R. y LÓPEZ FLORES, J.J. (2015). *El Noveno arte y la sociedad. El cómic como medio de expresión cultural de tópicos sociales. La técnica y la expresión contemporánea*. Congreso. 1er Congreso Internacional de Filosofía, Arte & Diseño. Universidad Autónoma del estado de México. Recuperado el 3 de marzo de 2022, de <https://acortar.link/h6HLKz>.
- ZAMORANO FARÍAS, R., SALGADO CARRASCO, R. Y LARA MENDOZA, A. (2014). El concepto cultura en la sociedad moderna: una observación desde la teoría de sistemas sociales. *Revista de ciencias sociales*, 20(3), 429-445. Recuperado el 10 de mayo de 2022, de <https://doi.org/10.31876/rcs.v20i3.25678>.