

Natalie Moreno-Kamińska¹

*Francuskie święta i festiwale kulinarne – perspektywa kulturoznawcza*²

French feasts and culinary festivals – cultural perspective

Jedzenie we Francji jest jednym z najważniejszych przejawów podtrzymywania narodowej tradycji. Francuzi kreują wizerunek swojego państwa jako najbardziej atrakcyjnego na świecie pod względem kulinarnym. Istotny wpływ na sposób postrzegania tamtejszej kultury kulinarnej odegrała historia narodu oraz osiągnięcia mistrzów kulinarnych. Lokalna kuchnia i potrawy są wykorzystywane jako narzędzia marketingowe, aby pozyskać więcej turystów. Również z tego względu w wielu regionach Francji organizowane są festiwale poświęcone tradycyjnym produktom spożywczym, takim jak różowy czosnek, małże św. Jakuba czy szynka bajońska. Dużą rolę w promowaniu walorów francuskiego smaku na świecie odgrywa międzynarodowe święto francuskiego smaku – *Goût de France*.

Słowa kluczowe: święta kulinarne, kuchnia francuska, *Goût de France*, festiwal kulinarny

Wprowadzenie

Jednym z najczęściej podejmowanych problemów badawczych ostatnich lat, pojawiających się w dyskusjach przedstawicieli nauk humanistycznych i społecznych, takich jak antropologia kultury, kulturoznawstwo, etnografia, socjologia czy także filozofia, jest pojawianie się tendencji do tworzenia kolejnych świąt i festiwali. Badacze poddają pod wątpliwość, czy sensowne jest mnożenie ich liczby i czy trafiają one do odbiorców. Celem niniejszego opracowania jest ukazanie sposobu promowania kultury francuskiej, opartej na podkreśleniu znaczenia Francji w kreowaniu kultury kulinarnej. Dziedzictwo kulinarne staje się jednym z istotnych terminów do zrozumienia współczesnego myślenia o kuchni i roli, jaką dziś odgrywa wspólne świętowanie. Nie jest to przegląd wszystkich świąt i festiwali, ze względu na ich wielość, ale wybór tych, które wyróżniają się powszechnym zainteresowaniem zarówno ze strony mieszkańców danego regionu, jak i turystów masowo uczestniczących w obchodach i korzystających ze specjalnie przygotowanych atrakcji.

¹Natalie Moreno-Kamińska urodziła się w Aix-en-Provence we Francji, na stałe mieszka w Łodzi. Jest magistrem Dziennikarstwa i Komunikacji Społecznej w specjalności Public Relations i Branding oraz Kulturoznawstwa w specjalności Promocja Sztuki. Doktorantka Wydziału Filologicznego Uniwersytetu Łódzkiego. Interesują ją zagadnienia z zakresu kultury, sztuki oraz mediów. Ze względu na pochodzenie polsko-francuskie pasjonuje ją dziedzictwo kultury francuskiej.

² Pierwsza publikacja: N. Moreno-Kamińska, *Francuskie święta i festiwale kulinarne – perspektywa kulturoznawcza* [w:] H. Mielicka-Pawłowska (red.), „Zabawy i Zabawki. Studia Antropologiczne”, 15/2017, ss. 172-183, ISSN 1428-2259.

1. Kultura kulinarna we Francji

We Francji nie tylko święta są powodem celebrowania posiłku. Każdy moment wspólnego zasiadania przy stole jest wydarzeniem, mającym fundamentalne znaczenie dla francuskiego sposobu życia. Jedzenie nie jest traktowane w kategorii zaspokojenia potrzeby fizjologicznej, ale jako podtrzymywania narodowej tradycji, co w konsekwencji kształtuje tamtejszą kulturę. Rodzinne spożywanie prostszych lub bardziej wysublimowanych potraw, kolacja z przyjaciółmi czy też sąsiedzkie spotkanie stanowi we Francji święto, dobro kulturowe, które jest kultywowane przez kolejne pokolenia. Jedzenie jest jednym z podstawowych tematów rozmów – zarówno w trakcie posiłku czy biznesowego spotkania jak i w sklepie, w parku, w metrze. „Na francuskiej kolacji niegrzecznie jest komentować spożywane właśnie jedzenie – poza pochwałami dla szefa kuchni oczywiście. To jednak dobra okazja, by powspominać dawne uczty” (Clarke 2012, s. 210). Kuchnia dla francuskiego narodu jest nośnikiem ich tradycji, kultury, powodem do dumy. Również dlatego w odróżnieniu od wielu innych państw w południe w całej Francji na dwie godziny zamykane są sklepy, urzędy państwowe, a ruch na ulicach maleje. W tym czasie obywatele zasiadają do stołu, pracownicy biur udają się na lunch. Zwyczaj ten praktykowany jest od wieków. Francuzi czerpią prawdziwą przyjemność z gotowania i spożywania posiłków, promując jednocześnie swój dorobek kulturowy. Można uznać, że wierni pozostają słowom swojego rodaka, Anthelme’a Brillata-Savarina, autora książki *Fizjologia smaku*, który pisał:

„składam zarazem hołd Gastronomii, młodej i nieśmiertelnej muzie, która, od tak niedawna nosząc koronę z gwiazd, już góruje nad swoimi siostrami, podobna Kalipso (...) wszechświat smaku stoi przed wami otworem” (Brillat-Savarin 2015, s. 253).

W coraz bardziej konkurencyjnym marketingu turystycznym, każdy region lub kraj poszukuje unikalnego produktu, aby odróżnić się od innych miejsc. Należy podkreślić, że Francja od lat pozostaje najczęściej odwiedzanym przez turystów krajem na świecie (Bianchini 2014). Dlatego lokalna kuchnia i potrawy są wykorzystywane jako narzędzia marketingowe, aby pozyskać więcej turystów. Wyżywienie jest jednym z najistotniejszych aspektów wyjazdów turystycznych i turyści chętnie korzystają z lokalnych usług gastronomicznych, traktując je jako jedną z głównych atrakcji. Z tego względu Francuzi budują wizerunek swojego państwa jako najbardziej atrakcyjnego na świecie pod względem kulinarnym. Pojęcie wizerunku można rozumieć jako sumę wierzeń, idei i wyobrażeń, jakie konkretna jednostka lub grupa żywi do danego produktu, firmy, marki, osoby lub miejsca. (...) Ta zaproponowana przez

Ph. Kotlera i H. Baricha definicja zdaje się być najbardziej popularnym wyjaśnieniem tego pojęcia (Leszczyński 2015, s. 2).

Można uznać, że wizerunek państwa przekłada się na sposób jego postrzegania i poziom zaufania odbiorców. Obraz, jaki Francuzi kreują w głowach swoich odbiorców, składa się z wielu elementów. Bez wątplenia wpływ na niego ma historia narodu i osiągnięcia mistrzów kulinarnych. Wielbicieli dobrego jedzenia przyznają, że kuchnia francuska jest jedną z najlepszych na świecie.

Z Francji pochodzą jedne z najstarszych zachowanych średniowiecznych ksiąg kucharskich. Często ogłaszane były przez nadwornych kucharzy, tak jak *Le Viandier* Guillaume'a Tirela, mistrza kuchni królów francuskich Filipa VI, Karola V i Karola VI. Przyjmuje się, że najstarszy z zachowanych manuskryptów przechowywany w Bibliotece Narodowej w Paryżu (*Bibliothèque nationale de France à Paris*) powstał przed rokiem 1392 (vide: http://www.oldcook.com/medieval-taillevent_sion [dost. 12.10.2017]). Z kolei *Du fait de cuisine* autorstwa Chiquarta, kucharza na dworze Amadeusza VIII (hrabiego Sabaudii, późniejszego antypapieża Feliksa V), pochodzi z roku 1420 (vide: http://www.oldcook.com/medieval-maitre_chiquart [dost. 12.10.2017]). Pierwszym zbiorem, który szczegółowo przedstawia kuchnię bogatego mieszczaństwa i do dziś jest cennym źródłem informacji o historii dziedzictwa kulinarnego we Francji jest *Gospodarz paryski* (fr. *Le Ménagier de Paris*) pochodzący z końca XIV wieku. Napisany został około roku 1393 przez paryskiego mieszczanina (Toussaint-Samat 2015, s. 108).

Także z Francji wywodzi się kultura kuchni wysokiej, tzw. *haute cuisine*, starannie przygotowanej z najlepszych, najświeższych i często bardzo rzadkich oraz drogich składników. Jej twórcą był niekwestionowany mistrz kuchni, Auguste Escoffier. Sławę na całym świecie zdobył jako dyrektor kuchni w hotelu Savoy w latach 1890-1899, a potem w Carlton Hotel (Ritz) w Londynie. Posiłki miały być niewielkie, ale różnorodne, wysublimowane i pięknie przybrane. Obecnie króluje jej współczesna, bardziej przystępna wersja – *nouvelle cuisine* – która nie ustępuje jednak elegancją i bogactwem smaków swojej poprzedniczce. Zapoczątkowali ją w 1972 roku dwaj francuscy krytycy kulinarni, Henri Gault i Christian Millau, twórcy słynnego przewodnika. Nazwę *nouvelle cuisine* nadano ruchowi młodych szefów kuchni, którzy zwrócili się w stronę nowoczesności, szybkiej, zdrowej, pełnej warzyw i owoców zamiast ciężkich mięs gastronomii. Zgodnie z ich ideą potrawy mają być lekkostrawne, krótko gotowane. Należy podawać je w sposób oszczędny, eksponując kształt i kolor głównego składnika (Robak 2014). „Nowa kuchnia francuska” opiera się na

lekkich i zdrowych daniach z wykorzystaniem najwyższej jakości produktów. Nie bez znaczenia jest również estetyczny sposób podawania potraw.

Francuskich mistrzów kuchni: Auguste'a Escoffier, wcześniej François Pierre de la Varenne'a czy Marie-Antoine'a Carême'a, a także współczesnych autorytetów kulinarnych jak Alain Ducasse, łączy dążenie do wyniesienia narodowych produktów i potraw na wyżyny. François Pierre de la Varenne na stałe wprowadził do kuchni warzywa jako „pełnoprawne” składniki potraw. Jego zasługą było także wykorzystanie nowych technik przygotowania potraw (m.in. duszenie na małym ogniu). Przypisuje mu się także autorstwo sosu beszamelowego. Z kolei Marie-Antoine Carême uważany jest za twórcę reprezentacyjnej, wykwintnej Wielkiej Kuchni Francuskiej (fr. *La Grande Cuisine Francaise*). Jako pierwszy ustalił zwyczajowo obowiązującą do dziś klasyfikację francuskich sosów i wprowadził strój szefa kuchni.

Współcześnie budowanie wizerunku państwa i promowanie go w duchu kulinarnego dziedzictwa wymaga spektakularnych działań, które mają dużą siłę oddziaływania i przyciągają uwagę otoczenia. Profesjonalna organizacja przekłada się na wzrost popularności marki, umacniając wizerunek Francji i wzbudzając sympatię zarówno u jej miłośników, ale także u nowych, potencjalnych odbiorców. Wiadomo, że obraz Francji jako kulinarnego lidera przekłada się na znaczne wpływy finansowe do budżetu państwa, zarówno dzięki ciągłemu ruchowi na rynku turystycznym jak i na rynku towarów (produktów spożywczych), co w konsekwencji umacnia tamtejszą gospodarkę. Z tego powodu we Francji organizowane są liczne festiwale kulinarne i święta francuskiej kuchni. W artykule zostanie przedstawionych tylko kilka wybranych wydarzeń, aby pokazać ich różnorodność.

2. Wybrane festiwale kulinarne we Francji

W styczniu w Paryżu na Place des Abbesses na Montmartre odbywa się dwudniowy Festiwal Małż św. Jakuba (fr. *Fête de la Coquille Saint Jacques*). Na placu oraz w jego okolicach wystawiane są liczne stragany oferujące owoce morza i liczne gatunki ryb, najwspanialsze okazy wystawiane są na aukcjach. Równolegle świętuje się też dzień św. Wincenta, patrona winiarzy. Uroczystościom towarzyszą śpiewy i tańce, konkursy gotowania, w których udział biorą kucharze ze szkół gastronomicznych, a także degustacje, parady bractw oraz msza święta (Bossio 2011). Można skosztować regionalnych specjałów, nie tylko owoców morza, ale także wędlin, kiełbas, ciast, serów czy naleśników oraz napić się grzanego wina. Jest to znakomita okazja do promowania specjałów francuskiej kuchni i wspólnego celebrowania.

W czasie obchodów bawią się zarówno mieszkańcy Paryża i okolic, jak i turyści odwiedzający w tym czasie francuską stolicę. W edycji, która odbyła się w 2015 roku sprzedano prawie tonę ryb, dziesięć ton muszli św. Jakuba, półtorej tony ostryg i tysiąc litrów zupy rybnej (CCI Côtes d'Armor 2016). Podobne święto odbywa się w marcu w Villard de Lans.

Menton, miasteczko położone na Riwierze Francuskiej, znane jest z tropikalnych ogrodów, w których – dzięki najbardziej łagodnemu klimatowi na Lazurowym Wybrzeżu – cytrusy owocują cały rok (Film Cass 2010). Na koniec zimy, zazwyczaj na przełomie lutego i marca, organizowane jest tam *Fête du Citron* czyli „Święto Cytryn” (Borzęcka red. 2014, s. 338). To tradycyjne wydarzenie odbywa się co roku od ponad osiemdziesięciu lat, na rok 2018 zaplanowano osiemdziesiątą piątą edycję o tematyce Bollywood (vide: <https://www.fete-du-citron.com/85e-fete-citron-route-bollywood/> [dost. 10.06.2017]). W mieście słynącym z cytrusów z około piętnastu ton cytryn i pomarańczy budowane są gigantyczne cytrusowe rzeźby. W dzień koncerty dają okoliczne orkiestry, zespoły folklorystyczne. Tancerze i aktorzy tworzą spektakle uliczne. Podczas Święta Cytryn odbywają się też regularne parady: Parada Złotych Owoców (fr. *Corso des fruits d'or*) oraz Parada Nocna. W jednej paradzie udział bierze między około trzydziestu tysięcy gości, co odpowiada liczbie mieszkańców Menton (Bobrowski 2015). Nocą rzeźby podświetlane są serią świateł z towarzyszeniem muzyki, które tworzą niezwykle pokazy. Należy podkreślić, że świąteczne cytrusowe budowle nie przyczyniają się do marnowania owoców, gdyż wszystkie nadające się do użycia są po wydarzeniu tanio sprzedawane. Warto nadmienić, że drzewa pomarańczowe były jednymi z ulubionych Ludwika XIV, który listownie pytał Colberta w trakcie jednej z kampanii we Franche-Comté „Proszę mi napisać, jak się mają drzewa pomarańczowe” (Toussaint-Samat 2015, s. 600). Drzewa w srebrnych skrzyniach stanowiły także ozdobę wersalskich wnętrz (*Ibidem*).



Ilustracje 1, 2. Fête du Citron w Menton.

Źródło: *Jardins de Lumières*, <http://www.fete-du-citron.com/jardins-de-lumieres/>; [dostęp: 29.05.2017.]

Exposition des motifs d'agrumes, <http://www.fete-du-citron.com/exposition-des-motifs-dagrumes/>;
[dostęp: 29.05.2017.]

Na przełomie marca i kwietnia w stolicy krainy Basków, Bayonne, odbywa się Festiwal Szynki Bayonne (fr. *Foire au jambon à Bayonne*). Festiwal gromadzi każdego roku francuskich rolników i producentów wieprzowiny. Celem wydarzenia, poza promocją specjału, jest wyłonienie najlepszego w danym roku wytwórcy słynnej *jambon de Bayonne*, podsuszanej, dojrzewającej szynki. Program święta obejmuje występy muzyków i parady, wycieczki turystyczne po mieście oraz targ produktów regionalnych, oczywiście oprócz rywalizacji konkursowej producentów. *Jambon de Bayonne* to specjalna baskijska szynka produkowana w rejonie portu Bayonne na południowym zachodzie Francji. Jej charakterystyczny smak powstaje dzięki nacieraniu solą (Borzęcka red. 2014, s. 292) i wędzeniu na powietrzu. Od 1998 roku jest produktem zastrzeżonym przez Unię Europejską jako Chronione Oznaczenie Geograficzne i może być wytwarzana wyłącznie z ośmiu konkretnych ras świń. Procedura produkcji jest równie skomplikowana i restrykcyjna, jak słynnej szynki parmeńskiej. Festiwal Szynki Bayonne jest jednym z największych i najstarszych francuskich festiwali kulinarnych, budzącym ogromne zainteresowanie turystów i mieszkańców regionu, szacuje się, że bierze w nim udział nawet sto tysięcy osób rocznie. Jego historia została zapoczątkowana w piętnastym wieku, w 2017 roku odbyła się 555 edycja wydarzenia (Menut 2017). Goście festiwalu mogą zakupić szynkę w specjalnej cenie prosto od producentów, dokonując wcześniejszej degustacji. W festiwalu uczestniczą również okoliczni pszczelarze wystawiający miody z własnych pasiek. Możliwe jest także skosztowanie prawdziwego cydru, regionalnych serów i dżemów (Stodolak 2010).

W sierpniu w regionie Midi-Pireneje odbywa się „Święto Różowego Czosnku z Lautrec” (fr. *Fête de l'Ail Rose de Lautrec*) przypominające, że czosnek ten posiada oficjalne znaki identyfikacji pochodzenia i jakości (od 1996 roku chroniony jest również oznaczeniem geograficznym). Legenda głosi, że jego historia zaczęła się od wędrownego handlarza, który za posiłek w gospodzie zapłacił czosnkiem, gdyż nie miał pieniędzy. Współcześnie teren upraw obejmuje około 360 hektarów (Robak 2013). Udział w uroczystej paradzie bierze bractwo czosnku, serwowana jest zupa czosnkowa, rozgrywany jest konkurs na najlepszą tartę czosnkową, najpiękniejszy warkocz czosnku, podejmowane są próby bicia rekordu długości warkocza (Ibidem). Za opłatą można wziąć udział w wielkim wspólnym kilkudaniowym posiłku na placu miejskim. W roku 2016 składał się z aperitif, talerza zakąsek (melona, wędlin, suszonych piersi), *Fabounade* (*Cassoulet*) i *confit* z kaczki oraz serów (https://www.ailrosedelautrec.com/fete-de-l-ail-rose-de-lautrec-2016_64.php, dost.

30.05.2017). W tym samym czasie organizowane jest dla odmiany „Święto [różowej] Cebuli z Roscoff” (fr. *Fête de l'Oignon de Roscoff*) by rolnicy i przedsiębiorcy mogli prezentować swoją chlubę w każdej postaci. Bretońskie miasteczko promuje się tym warzywem. Święto jest okazją do smakowania rozmaitych potraw na bazie cebuli lub z jej dodatkiem, między innymi zupy cebulowej czy konfitur. Jedną z największych atrakcji jest konkurs na najlepszą tartę cebulową (Robak 2013).

Alain Ducasse, współczesny mistrz kulinarny, prezes grupy dwudziestu restauracji na całym świecie, który jako pierwszy szef kuchni restauracji hotelowej na świecie uzyskał trzy gwiazdki Michelin, a także podpisał kontrakt z Europejską Agencją Kosmiczną i jego żywność wysyłana jest w przestrzeń (<https://www.starchefs.com/cook/chefs/bio/alain-ducasse>, dost. 28.05.2017) współpracuje z francuskim rządem. Razem z Laurentem Fabiusem, Ministrem Spraw Zagranicznych i Rozwoju Międzynarodowego w rządzie Jean-Marca Ayraulta, później Manuela Vallsa, utworzył międzynarodowe święto francuskiego smaku – *Goût de France* (tłum. Smak Francji) – które odbywa się na całym świecie rokrocznie od 2015 roku, planowo w pierwszy dzień wiosny, 21 marca (pierwsza edycja *Goût de France* odbyła się wyjątkowo nie 21, a 19 marca 2015 roku). Równolegle funkcjonuje także anglojęzyczna forma nazwy *Good France* (tłum. Smaczna Francja).

Twórcy podkreślali, że głównym celem ich starań jest promowanie francuskiej gastronomii na świecie. Dążenia te mają doprowadzić do tego, aby kuchnia francuska docierała w każdy zakątek globu. W czasie prezentacji projektu Laurent Fabius stwierdził, że:

„dziedzictwo Francji to wina, to kuchnia... francuski posiłek jest wpisany na listę światowego dziedzictwa UNESCO od 2010 r..... jest to dziedzictwo, które powinno owocować, i które należy rozślawiać” (<http://www.ambafrance-pl.org/Gout-de-France-promocja-gastronomii-francuskiej-19-marca> dost. 4.06.2017).

Goût de France to kolacja zainspirowana pomysłem wspomnianego już w artykule wielkiego mistrza kuchni francuskiej, Auguste’a Escoffier’a, który w 1912 roku zapoczątkował tzw. „Kolacje Epikura”. Jego inicjatywa polegała na serwowaniu tego samego menu, tego samego dnia w wielu miastach świata i – co istotne – dla jak największej liczby gości.

Dzięki projektowi Ducasse’a i Fabiusa Ambasadorzy Francji proponują zaproszonym przez siebie gościom wykwintne menu w swych rezydencjach, natomiast szefowie kuchni z całego świata mogą pochwalić się swoim kunsztem kulinarnym, proponując w restauracjach francuskie dania, w tradycyjnym stylu podawania i ceremoniale, czyli *menu à la française*. Zgłoszenia do *Goût de France* rozpatrywane są każdego roku przez koordynatorów, a zgodnie z wymogami proponowany posiłek powinien składać się z aperitif, zimnej i ciepłej przystawki,

dania głównego z ryby lub owoców morza, potrawy z mięsa, francuskiego sera, deseru z czekoladą, wina i kieliszka mocniejszego alkoholu. Kuchnia opiera się na świeżych, sezonowych i lokalnych produktach o niższej zawartości tłuszczu, cukru, soli i białka. Restauracje same ustalają cenę posiłku. Restauratorzy, po akceptacji standardu posiłku, mogą wykorzystać do promocji znaki projektu oraz nazwę. Logotyp przypomina jednocześnie talerz i wieniec, w które wpisane są nazwa i kogut. Kogut galijski był nieoficjalnym symbolem Galów, później całej Galii. Przejęty został przez Franków, za spadkobierców których uważają się dzisiejsi Francuzi. Znak ten podkreśla odniesienie do historii kuchni i całego dziedzictwa kulinarnego Francji oraz wielowiekowej tradycji narodu. Barwy – ciemno niebieski, biały i czerwony – to oczywiście kolory flagi państwowej.

W 2017 roku, w czasie trzeciej edycji *Goût de France*, w akcji wzięło udział ponad dwa tysiące restauracji z ponad stu pięćdziesięciu krajów świata. Należy zauważyć szczególne uwielbienie kuchni francuskiej przez Polaków. W Polsce udział wzięło sto pięćdziesiąt dziewięć restauracji z czternastu województw. Jest to druga najliczniejsza reprezentacja po francuskiej. Edycja ta poświęcona została kształceniu w zawodach związanych z gastronomią, hotelarstwem i turystyką. Z tego względu uczniowie i studenci szkół i uczelni z całego świata uczestniczyli czynnie w przygotowaniu uroczystych kolacji na całym świecie (<https://pl.ambafrance.org/Lista-restauracji-bioracych-udzial-w-Gout-de-France-2017> dost.4.06.2017).



Ilustracja 3. Wykres procentowy uczestnictwa restauracji na pięciu kontynentach w *Goût de France 2017*.

Źródło: *Goût de France / Good France 2017 : 3. edycja !*, Ambasada Francji w Polsce, <https://pl.ambafrance.org/Gout-de-France-Good-France-2017-3-edycja>; [dostęp: 29.05.2017.]

Podsumowanie

Wszystkie festiwale kulinarne mają na celu promocję francuskiego kulinarnego dziedzictwa rozumianego jako najważniejsze produkty oraz specjały regionalne – przetwory, wyroby mleczne, specjalności mięsne charakteryzujących się właściwą dla nich technologią wyrobu. Każdy z wielkich kulinarnych mistrzów francuskich wniósł wielki udział w budowanie wizerunku Francji, jako kraju oddanego kulturze stołu, pielęgnującego tradycję, a także kreującego nowe smaki, techniki przyrządzania potraw, ale także dążącego do zmiany w myśleniu o jedzeniu w zasięgu globalnym. Dzięki *Goût de France* każdego roku cały świat oddaje hołd francuskim ideom, osiągnięciom, oddając się budowaniu wzajemnych relacji dzięki wspólnemu celebrowaniu. W 2010 roku w Nairobi podczas piątego posiedzenia Międzyrządowego Komitetu ONZ ds. Oświaty, Nauki i Kultury *repas gastronomique des Français* (Desnos 2010)³ – francuska tradycja biesiadna – została wpisana na Listę Światowego Dziedzictwa Niematerialnego UNESCO.

Świętowanie sprzyja rozwijaniu relacji społecznych poprzez wspólne świętowanie, konsumowanie, degustowanie, rozmawianie o jedzeniu, nawiązywanie kontaktów przy posiłkach, również międzynarodowych. Dzięki tak ogromnej różnorodności każdy turysta znajdzie wydarzenie kulinarne interesujące go ze względu na rodzaj specjału czy program. Dodatkowe objęcie tych produktów znakami zastrzeżonymi podnosi ich wartość, nadaje im prestiżu i popularności. Jednocześnie udział cenionych producentów, rolników i kucharzy pozwala na pogłębianie wzajemnych relacji partnerskich, a także pozwala im jeszcze lepiej kreować swój wizerunek jako znawców, specjalistów, liderów branży, co w konsekwencji przekłada się na wzrost popytu na ich usługi i produkty. Sprzedaż w formie turystycznej przekłada się na wysoki popyt na produkty spożywcze różnych regionów Francji na świecie, co wpływa na dobrą sytuację rodzinnych firm oraz pozwala na rozszerzanie rynku. Można stwierdzić, że francuskie dziedzictwo stało się także jednym z jego głównych produktów marketingowych.

³ M. Desnos, *La gastronomie française sacrée par l'Unesco*, *Vivre Gastronomie*, *Paris Match*, 16.11.2010., <http://www.parismatch.com/Vivre/Gastronomie/L-Unesco-sacre-la-gastronomie-francaise-145318#>; [dostęp: 27.05.2017].

BIBLIOGRAFIA:

1. Bianchini Annik, *Turystyka: Francja światowym liderem*, 17.03.2014., <http://www.ambafrance-pl.org/Turystyka-Francja-swiatowym>; [dostęp: 27.05.2017];
2. Bobrowski Tomasz, *Święto Cytryny w Menton*, Lazurowy Przewodnik, 2015, <https://lazurowyprzewodnik.pl/swieto-cytryny-menton/>; [dostęp: 29.05.2017];
3. Bosio Alice, *Montmartre fête la coquille Saint-Jacques!*, Culture, 19.01.2011., <http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2011/01/19/03013-20110119ARTFIG00612-montmartre-fete-la-coquille-saint-jacques.php>; [dostęp: 29.05.2017];
4. Brillat-Savarin Anthelme, *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, tłum. J. Guze, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 2015;
5. *Chef Alain Ducasse of Adour Alain Ducasse – Biography*, Nowy Jork 11.2011., Starchefs, <https://www.starchefs.com/cook/chefs/bio/alain-ducasse>; [dostęp: 28.05.2017] ;
6. Clarke Stephen, *Paryż na widelcu*, tłum. H. Baltyn, Wydawnictwo W.A.B., Warszawa 2012;
7. Desnos Marie, *La gastronomie française sacrée par l'Unesco*, *Vivre Gastronomie*, *Paris Match*, 16.11.2010., <http://www.parismatch.com/Vivre/Gastronomie/L-Unesco-sacre-la-gastronomie-francaise-145318#>; [dostęp: 27.05.2017];
8. *Du fait de cuisine de Maître Chiquart*, http://www.oldcook.com/medieval-maitre_chiquart; [dostęp: 12.10.2017];
9. *Fête de l'Ail Rose de Lautrec 2016*, Syndicat de Défense du Label Rouge et de l'I.G.P. Ail Rose de Lautrec, https://www.ailrosedelautrec.com/fete-de-l-ail-rose-de-lautrec-2016_64.php; [dostęp: 30.05.2016];
10. *Fête de la coquille St-Jacques a Montmartre*, CCI Côtes d'Armor, <http://www.cotesdarmor.cci.fr/actualites/fete-de-la-coquille-st-jacques-montmartre>, [dostęp:29.05.2017];
11. *Fête de la Saint-Vincent et de la Coquille Saint-Jacques 2017 à Montmartre*, 17.01.2017., <https://www.sortiraparis.com/arts-culture/balades/articles/58669-fete-de-la-saint-vincent-et-de-la-coquille-saint-jacques-2017-a-montmartre#4vBIeUGB13THZS3F.99>, [dostęp:29.05.2017];
12. *Fête du Citron*, <http://www.fete-du-citron.com>, [dostęp:29.05.2017];
13. *Francja Przewodnik Ilustrowany*, red. Magdalena Borzęcka, tłum. A. Kaczmarczyk, E. Czarnowska-Fenrych, Berlitz, Warszawa 2014;

14. *Goût de France – promocja gastronomii francuskiej 19 marca*, Francja w Polsce, <http://www.ambafrance-pl.org/Gout-de-France-promocja-gastronomii-francuskiej-19-marca>; [dostęp:4.06.2017];
15. Leszczyński Marcin, *Wizerunek kraju a jego pozycja na arenie międzynarodowej na przykładzie państw Grupy Wyszehradzkiej*, Młodzi Naukowcy - wrzesień 2015, <http://marcinleszczyński.pl/wp-content/uploads/2015/12/Leszczyc5%84ski-Wizerunek-kraju-a-jego-pozycja-na-arenie-mi%4%99dzynarodowej-na-przyk%5%82adzie-pa%5%84stw-Grupy-Wyszehradzkiej.pdf>; [dostęp: 30.05.2017];
16. *Le Viandier de Taillevent et le manuscrit de Sion*, http://www.oldcook.com/medieval-taillevent_sion; [dostęp: 12.10.2017];
17. *Lista restauracji biorących udział w „Goût de France 2017”*, <https://pl.ambafrance.org/Lista-restauracji-bioracych-udzial-w-Gout-de-France-2017>; [dostęp:4.06.2017];
18. Menut Valérie, *Bayonne: la 555ème Foire au Jambon s'installe*, France Bleu Pays Basque, 12.04.2017., <https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/bayonne-la-555eme-foire-au-jambon-s-installe-1492006406>, [dostęp: 29.05.2017];
19. *Riwiera Francuska*, Podróże Marzeń, 2010, Film Cass;
20. Robak Marta i Mariusz, *Czosnek w Lautrec, cebula w Roscoff, wino w Gaillac...*, 2.08.2013., <http://vivelacuisine.pl/artukul/70-czosnek-w-lautrec-cebula-w-roscoff-wino-w-gaillac>; [dostęp: 30.05.2017];
21. Robak Marta i Mariusz, *Morfologia kuchni francuskiej*, Vive la Cuisine, 18.11.2014., <http://vivelacuisine.pl/artukul/215-morfologia-kuchni-francuskiej>; [dostęp: 20.05.2017];
22. Stodolak Sabina, *10 Europejskich Festiwali Kulinarynych na których musisz być!*, 17.02.2010., <http://gadzetomania.pl/26280,10-europejskich-festiwali-kulinarynych-na-ktorych-musisz-byc>, [dostęp: 29.05.2017];
23. Toussaint-Samat Maguelonne, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, tłum. A. B Matusiak, M. Ochab, Wydawnictwo WAB, Warszawa 2015;
24. *Wiosenne festiwale kulinarne*, Jedź i Jedz, <http://jedzjedz.pl/news/show/871/wiosennefestiwalekulinarne>; [dostęp: 30.05.2017].

Streszczenie w języku angielskim:

National dishes and local products, prepared by the methods sacred tradition are the material cultural heritage. Tourist itinerary often includes culinary festivals, through an interest in what relates to the preparation and consumption, ceremonies and customs at the table. They are activated thanks to the local environment. Success of French promotion and very good image of the country depends also on the organization of Foire au jambon à Bayonne, Fête de l'Oignon de Roscoff, Fête de l'Ail Rose de Lautrec or Goût de France. Festivals are connected with a strong desire rooted in culture, intensified discussion about sociological and cultural significance culinary heritage as an intangible phenomenon. French cuisin becomes an art and a philosophy of life and connects with a local identity. In France, the celebration meal is fundamental to the way of life. Tradition French meal was included on the UNESCO list.