

Title page of the project report

Title of the project : L'influence de la cuisine française dans la restauration à Goa
Name(s) of the student(s) : D'SOUZA MAGRIS VALANKA DOMINIQUA
Course : B.A. FRENCH (HONOURS)
Year : THIRD YEAR
Name of the Project supervisor : SHOURYA DALVI
Name of the College : GOA UNIVERSITY

DECLARATION BY CANDIDATE

I declare that this project report has been prepared by me and to the best of my knowledge, it has not previously formed the basis for the award of any diploma or degree by this or any other University.

Roll no.	Name	Signature
BAF-18-04	D'SOUZA MAGRIS VALANKA DOMINIQUA	

CERTIFICATE BY SUPERVISOR

Certified that the project report is a record of work done by the candidate herself under my guidance during the period of study and that to the best of my knowledge, it has not previously formed the basis for the award of any diploma or degree by this or any other University.

Shourya Dalvi

Name & Signature

Project Supervisor

REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier sincèrement ma guide, Madame Shourya Dalvi, pour ses conseils et sa supervision constante ainsi que pour avoir fourni les informations nécessaires concernant le projet et aussi pour son soutien dans la réalisation de mon projet.

J'aimerais exprimer ma gratitude à M. Pawan, le gérant du Crémeux, Panjim, qui a pris le temps, malgré son emploi du temps chargé, de me fournir des informations sur le café qu'il gère. Ma gratitude va également à Mme Andrea Fernandes, la propriétaire de The Laced Apron, Porvorim, qui m'a donné un aperçu de son café et des techniques françaises qu'elle utilise pour faire ses pâtisseries.

Je voudrais remercier Mme Papiya, la propriétaire de La Plage, Ashvem, pour m'avoir parlé en personne et m'avoir donné des informations sur la façon dont elle a mélangé sa culture française avec la culture de Goa. Un grand merci au propriétaire du Café Délicieux, qui m'a expliqué les différents types d'aliments les plus vendus dans le café.

Je voudrais également remercier Ryan, Le jardin d'Ulysse, Morjim pour m'avoir expliqué la beauté de ce restaurant français. Je voudrais aussi remercier Karishma, la propriétaire du Babka Café, Anjuna, qui m'a expliqué pourquoi elle voulait un restaurant français au cœur de Goa. Je voudrais également remercier Wilson Fernandes, le propriétaire de la Pâtisserie Victoria, Margao, pour avoir répondu à mon appel et m'avoir fourni quelques informations malgré son emploi du temps chargé.

Ma sincère gratitude va à Mathilde, une étudiante d'échange de Bretagne qui est venue à Goa et m'a expliqué la différence de la nourriture française et comment elle aime la nourriture goan.

Je tiens également à remercier mon frère, Magnel D'souza, qui m'a accompagné dans chaque restaurant et m'a aidé à enregistrer et à noter les points des entretiens.

Je remercie sincèrement les personnes qui ont répondu à l'enquête que j'ai menée via Google Survey.

Enfin, je tiens à remercier tout particulièrement les professeurs du département d'études françaises et francophones pour m'avoir donné l'occasion de réaliser ce merveilleux projet sur le thème L'influence de la culture française dans la restauration à Goa et pour m'avoir fourni des informations précieuses.

Je remercie sincèrement la responsable du département de français, Madame Yma Pinto, pour m'avoir fourni un certificat d'accord afin de réaliser mes entretiens. Je voudrais remercier Madame Natasha Gomes pour m'avoir suggéré le livre "Cozinha de Goa" écrit par Fatima da Silva Gracias. Je tiens également à exprimer ma gratitude à Madame Kshama Dharwadkar qui m'a suggéré le restaurant français Le Jardin D'Ulysse à Morjim.

Cette recherche m'a permis d'acquérir beaucoup de connaissances sur la culture française dans ma ville natale.

TABLE DES MATIÈRES

SR. NO	CONTENU	NUMERO DE LA PAGE
1.	Introduction	6
2.	La Popularité de la cuisine française	9
3.	Décor et noms français	12
4.	L'influence de la culture française à Goa	14
5.	Les desserts français adoptés à Goa	18
6.	Conclusion	21
7.	Annexes	23
8.	Sondage	27
9.	Bibliographie	29

INTRODUCTION

La nourriture française est comme une histoire d'amour. En Inde, on peut trouver un lien avec la culture française à travers l'histoire culinaire. Les ingrédients, les saveurs, les couleurs, les textures, les odeurs et les présentations ont joué un rôle important dans l'apport du goût de la France en Inde. Le mot restaurant vient de la langue française. Depuis 2010, le repas gastronomique français et ses rituels sont reconnus comme un patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. À Goa, on trouve de nombreux restaurants, cafés, bistros et pâtisseries français, sans oublier les vins et les champagnes. Comme le nombre de plats et de restaurants français augmente à Goa, de plus en plus de personnes tombent amoureuses de la gastronomie française. La restauration et les plats français nous donnent un fort sentiment de France.

En ce qui concerne les intérieurs, certains restaurants français ont maintenu les standards des étoiles du Michelin. Si ce n'est pas le cas, certains d'entre eux l'ont intégré dans leur décoration intérieure en gardant la même structure.

Goa est un petit État de l'Inde riche en patrimoine et en diversité. On ne peut pas oublier l'authentique cuisine de Goa qui est influencée par les Portugais. Elle va de la Feijoada épicée au Bol Sans Rival sucré. Depuis que Goa a été colonisée par les Portugais, on y trouve beaucoup de culture, que ce soit au niveau de la nourriture ou des intérieurs, par exemple les restaurants, les maisons, les églises, etc. Mais on trouve aussi la culture française à Goa.

Pendant la colonisation de Goa par le portugais, les goanais de la haute caste ou les responsables de l'armée affichaient leur invitation dans le journal local. En outre, ils

publiaient également le menu dans le journal. Le menu était rédigé en français. Le fait que les noms des plats sont écrits en français donne de l'exquise et de la classe et montrent également que le mariage sera grandiose.

Les habitants de Goa maintiennent toujours leur culture vivante en France. À Paris, il existe une association de Goa qui se réunit pour les fêtes religieuses, les anniversaires, les baptêmes et autres événements de Goa. Ainsi, ces Goanais en France maintiennent leur autre pays et leur culture en vie.

Un groupe de jeunes étudiants de Bretagne est venu à Goa pour un programme d'échange. Une étudiante dit que la cuisine goanaise est très savoureuse, mais comme elle est habituée à la nourriture douce, elle la trouve très épicée. De plus, elle a mentionné que les légumes sont utilisés comme accompagnement en France mais qu'à Goa, ils sont utilisés comme repas principal.

Les goanais apprécient également les boissons françaises. Aucune cérémonie des goanais n'est complète sans le sabrage d'un champagne. Les enfants font la course pour obtenir la queue du champagne dès qu'il est éclaté. Lors d'un mariage catholique à Goa, chaque personne reçoit un petit verre de vin pour porter un toast à la vie de couple heureuse. Ils lèvent tous leur verre et applaudissent en disant "Cheers !" (Santé!).

Les restaurants de Goa ont une section séparée pour les boissons françaises sur leur menu.¹ Il y a tellement de vins comme le vin blanc, rouge, rose, sec, etc. On peut y déguster du vin français et quelques amuse-gueules comme des biscuits crackers ou des noix de cajou.

Dans le cadre de ce projet, j'ai choisi de faire des recherches sur les différents restaurants français de Goa. L'influence de la culture française a eu un impact sur la plupart des gens, en particulier dans le domaine de l'art culinaire. Beaucoup de goanais ont apprécié les restaurants français et les plats français. Certains restaurants n'ont pas peut-être de nom français, mais ils ont des plats français sur leur menu. En fait, les restaurants créent une fusion de plats français et indiens qui se marient bien et donnent un goût délicieux.

Les méthodologies utilisées pour ce projet sont des enquêtes via des formulaires Google, des entretiens et des informations recueillies par le biais d'appels téléphoniques, d'appels vidéo et d'entretiens personnels, de références tirées de livres et de l'internet. En fait, cette recherche fournira toutes les informations des restaurants de Goa et comment ils ont été influencés par la culture française. Il donnera également un aperçu de l'adaptation de la nourriture française dans un État non francophone.

De plus, cette recherche analysera la popularité des plats français. En outre, on obtient des informations sur l'ambiance et le décor et la manière dont elle est influencée par la culture française. En outre, nous allons analyser les aliments/boissons utilisés, le lien avec la France, la culture et la cuisine françaises, l'amélioration des affaires grâce à la nourriture française, etc.

LA POPULARITÉ DE LA CUISINE FRANÇAISE

Lorsque l'on visite un nouvel endroit, il est impossible d'en repartir sans avoir goûté sa cuisine traditionnelle. Mais à Goa, les gens affluent pour non seulement la cuisine goanaise, mais aussi des différentes parties de l'Inde comme la cuisine du sud de l'Inde, du nord de l'Inde et des autres pays du monde comme la cuisine méditerranéenne, la cuisine portugaise ainsi que la cuisine française. Bien que Goa soit le plus petit État de l'Inde, il y a un certain nombre de restaurants et de cafés français à Goa. Que ce soit dans le sud ou dans le nord de Goa. La plupart des restaurants de Goa proposent également des plats français, même s'il ne s'agit pas d'un restaurant français.

Un sondage a été mené auprès de quelques goanais pour leur demander ce qu'ils pensent de la cuisine française. Au cours de l'enquête, une majorité de personnes ont dit qu'elles aimeraient avoir plus de restaurants français à Goa. Beaucoup de gens n'ont pas encore goûté à la cuisine française et ils en ont envie. Certains d'entre eux essaient même de préparer des plats français.

La majorité d'entre eux ont goûté à la nourriture et aux boissons françaises et ont également apprécié et savouré leur repas français.² Les goanais n'ont pas arrêté de parler de la façon dont ils ont dévoré et apprécié les fromages utilisés dans le plat. La baguette et le croissant sont des noms connus parmi tous les Goanais, tout comme le Pao et le Poe. Les gens l'ont décrit comme un pain feuilleté et stratifié qui fond dans la bouche.

De plus, ils disent qu'il s'agit d'un article parfait à emporter au petit-déjeuner et aussi le soir. Les plats salés qui reviennent le plus souvent sont le bœuf bourguignon, le cordon bleu et le

coq au vin. Les desserts ont un goût crémeux et subtil comme la crème brûlée, la niçoise classique, les crêpes, la mousse au chocolat, les sables à la vanille, les macarons, etc. Les boissons qui ont été goûtés par la plupart des personnes étaient le Chardonnay, le cognac, le vin blanc, le rouge et le rosé. On ne peut pas oublier le champagne qui est une nécessité à chaque occasion goanaise. La présentation était excellente et vous donne l'impression d'être dans un restaurant français.

Les Indiens et les étrangers ont une impression de la France lorsqu'ils sont assis à Goa, sirotant un café chaud et regardant le coucher de soleil sur la plage. Un certain nombre de touristes visitent le restaurant La Plage sur la plage d'Ashvem. La majorité des plats sont français. C'est l'ambiance qui attire les gens. La propriétaire, qui est française, dit qu'elle voulait donner une touche de France à son restaurant à Goa. Crémeux à Panjim est un beau restaurant qui peut vous aider à prendre une bouchée rapide.

Les clients adorent manger les sandwichs baguette qui sont faits avec différentes garnitures. La pâtisserie Laced Apron à Porvorim est très célèbre pour son dessert La Rouge qui est un dessert à base de mousse de noisettes.³ Le propriétaire dit que c'est son dessert le plus vendu et qu'il est très demandé, tandis que le propriétaire de la pâtisserie Victoria dit que son Paris-Brest est apprécié de tous.⁴

Depuis la pandémie, un certain nombre de personnes se sont lancées dans des entreprises à domicile. À Goa, de nombreux plats français ont également été vendus. Il y a une forte demande pour les macarons, les galettes, les crêpes, le Paris-Brest, etc. Plus de la moitié des personnes aiment recommander la cuisine française aux autres. Plus de la moitié des gens veulent plus de restaurants français à Goa.

Pour conclure, la cuisine française ne séduit pas seulement les habitants de Goa mais aussi les personnes qui viennent visiter Goa. Elle a permis aux gens d'accroître leur activité et a également élargi l'horizon de la cuisine française.

DÉCOR ET NOMS FRANÇAIS

En France, La déco des restaurants, cafés et bistrot est faite de matériaux naturels, de couleurs sourdes, de tissus en toile, d'éclairages extravagants, de touches d'or, de tapisseries, et plus encore, le tout avec une touche rustique. Il est simple, spacieux et a bien résisté. Les lumières aux couleurs chaudes rendent le restaurant accueillant et réconfortant. On ne peut pas oublier les longues portes-fenêtres et les belles fleurs qui pendent du toit.

Les restaurants de France sont une bonne ambiance par exemple, Les Arches, les moulures, la cheminée, la peinture sur papier peint au plafond, les meubles doux (fauteuils-tables), les tableaux au mur, la lustre classique avec cristaux, les rideaux, le miroir, les cadres polis dorés, les vases avec fleurs et ornements. Les couleurs comme les couleurs vives, rose ,blanc ,beige et or en décoration. Les matériaux sont bois (parquet) et murs blancs.

Les restaurants de Goa ont fait de leur mieux pour donner la touche française à leurs établissements. Ils ont gardé l'idée du concept "moins c'est plus". Certains restaurants sont grands et ont rendu l'ambiance plus lumineuse et meilleure, tandis que d'autres, bien que disposant d'un petit espace, en ont fait le meilleur usage en gardant la touche du décor français. The Laced Apron, à Porvorim, est un joli petit café qui a l'air très élégant et classe. Il est spacieux et les couleurs utilisées sont d'un vert clair.⁵ L'équipement utilisé est très moderne, ce qui est similaire au style français.

L'une des particularités du Cremeux, à Panjim, est son four ouvert où les clients peuvent voir ce qu'il est en train de cuire. Que ce soit du pain ou une pizza. Il dispose également d'un balcon extérieur donnant sur les arbres verts et luxuriants de Panjim, ce qui rappelle le Café des Marronniers à Paris. Le café Babka, à Anjuna, est un petit café qui a su utiliser au mieux

l'espace. Il dispose d'une terrasse avec des couleurs claires comme le blanc, le jaune vif, le vert doux, etc. Il y a des fleurs et des plantes grimpantes qui descendent du toit.⁶ On peut siroter une tasse de café chaud tout en appréciant l'architecture et le décor de Paris. La propriétaire raconte qu'elle a visité des cafés en France et qu'elle s'en est beaucoup inspirée. Elle a donc commencé à créer son propre café en y ajoutant la beauté de la France.

Le Jardin d'Ulysse, Morjim a une jolie petite histoire derrière son nom. Il se trouve que le propriétaire avait installé une cabane sur la plage. Plus tard, il a épousé une Française et ils ont eu un fils qui s'appelle Ulysse. Elle lui a suggéré d'ouvrir un restaurant français dans un jardin et voilà, c'est ainsi que le nom est apparu.⁷ La Plage, Ashvem est un magnifique restaurant sur la plage. Comme son nom l'indique, La plage et son emplacement sont parfaits pour un restaurant de plage.⁸ L'entrée du restaurant donne une ambiance parisienne. Dès que l'on entre, on trouve de nombreuses fleurs de bougainvilliers drapées qui donnent une image pittoresque de Paris. On peut ressentir l'ambiance d'un restaurant situé dans le sud de la France. La Plage, Ashvem ressemble beaucoup au restaurant de plage Les Pieds dans l'O, Marseillan Plage, dans le sud de la France. Ces deux restaurants se trouvent dans une position légèrement surélevée par rapport à la plage, ce qui est très agréable car on peut avoir une vue magnifique.

Le Café Délicieux, à Anjuna, est un café appartenant à un couple de Français. Ils ont essayé de garder la tradition française bien vivante. A l'entrée du café, un menu français bien défini est écrit en français. L'odeur des croissants est rapide au nez. Comme le suggère le nom du café, chaque article attire les gens, en particulier les croissants et les pains au chocolat. Les miroirs⁹ et les lumières sur le mur donnent une touche du palais de Versailles. La Pâtisserie

Victoria, à Margao, est un beau petit café dont la terrasse très lumineuse donne l'impression romantique de la France. Des fleurs sont suspendues un peu partout.

L'INFLUENCE DE LA CULTURE FRANÇAISE À GOA

Les cuisines indienne et française ne peuvent être comparées parce qu'elles sont très différentes l'une de l'autre et ces deux cuisines uniques vous emmènent dans un beau voyage qui s'imprègne de la culture et de la tradition. Dans de nombreux foyers indiens, les matins sont incomplets sans les tasses de "Chai (thé au lait). Pendant que le thé est bouilli, un repas savoureux est préparé. Les "Parathas" (pains farcis) et "Aloo poori" (une galette aux pommes de terre frit), "l'idli" (gâteau au riz salé) et "le poha" (flocons de riz cuits) sont quelques-uns des repas traditionnels du petit-déjeuner en Inde. À Goa, le goût du Paos (pain goanais) est trempé dans du thé chaud. En France, le café, le chocolat chaud et les tartines, des pâtes à tartiner sucrées ou salées sur du pain ou des biscotti, sont à l'honneur. Les croissants fourrés au chocolat peuvent être achetés dans un magasin et dégustés toute la semaine.

La cuisine française est spéciale. La haute cuisine authentique de Goa, la façon dont elle est cuisinée et servie correspond à la culture de la cuisine française. Les gourmets goanais et français pourraient rivaliser dans leur amour de la bonne nourriture et des boissons. La cuisine goanaise s'accommode du pâté de foie français, du foie gras et de la crème chantilly. À chaque occasion à Goa, une crème caramel est présente sur le comptoir des desserts de la table du buffet.

La gastronomie française est subtilement venue influencer la cuisine indienne. Désormais, les plats y sont préparés à partir d'ingrédients locaux mais avec des techniques françaises. Le manque de produits est un défi pour les chefs du restaurant mais cela leur donne l'occasion de créer une fusion en substituant les ingrédients comme soupe à l'oignon aux épices indiennes, salade parisian Mumbai (utilise une sauce à salade française à base de Dijon), Matcha Éclair

(dessert), et une opportunité de créer un plat différent et unique en gardant le même goût. Certains restaurants ont leur propre jardin. La Plage, à Ashvem, a son propre arrangement de nourriture, en particulier ses légumes. Ils ont un vendeur de légumes local vient d'Ashvem qui leur fournit les légumes comme des tomates, des oignons, des concombres, etc. Le Laced-Apron, Porvorim essaie d'obtenir certains de ses ingrédients de Mumbai à Crawford Market comme une marque particulière de levure chimique, de crème à fouetter, d'essence de vanille, etc ou il essaye d'acheter en ligne, mais s'ils ne sont pas disponibles, ils utilisent des produits que l'on trouve facilement sur le marché goanais.

Crémeux, quant à lui, tente de donner un goût similaire à celui de la France en gardant ses plats subtils et moins épicés. Ici, plus d'herbes et d'épices douces sont utilisées dans les repas. La majorité des plats sont garnis de poivre et de persil. Si le persil n'est pas disponible, il est remplacé par la coriandre, ce qui donne un goût tout aussi délicieux. Crémeux, Panjim, s'est imprégné de la cuisine indienne et française. Ils ont un sandwich appelé "baguette de poulet tandoori"(poulet cuit dans un four). La création de cette fusion donne un goût de France et d'Inde à Goa, impliquant ainsi trois endroits du monde dans un seul plat.

Les fruits de mer ont toujours été proches du cœur des Goanais et des habitants du sud de la France. Tout cela grâce à la mer, on peut trouver différents types de fruits de mer à Goa. Le Jardin d'Ulysse propose des Moule Marinière qui sont des moules en vin blanc. On peut déguster ce repas assis sur la terrasse de ce restaurant et regarder le coucher de soleil au bord du lac de Morjim. Les vins servis sont Bordeaux et Bourgogne. Ce restaurant de jardin a créé une vue panoramique verte pour les clients qui veulent profiter de la cuisine française à Goa. Les desserts français sont simples mais complexes. Mais les Goanais n'ont pas manqué de recréer ce même plat à Goa. Qu'il pleuve ou qu'il vente, vous trouverez toutes les pâtisseries

françaises disponibles à la Pâtisserie Victoria, Margao. On peut y trouver des Paris-Brest, des Croissants, des Financiers, etc.

Le Pain perdu est très célèbre au Café Délicieux, Anjuna. Ce petit pain perdu peut être mangé au petit-déjeuner comme à l'heure du thé à Goa. Il est servi avec du sirop d'érable, du chocolat ou du miel.

Certains vins vont avec certains plats. Par exemple, le vin rouge avec la viande, le vin blanc avec le poisson et le vin rosé avec les fromages doux. On peut également boire du vin en mangeant une cuisine indienne. Le vin blanc s'accordera parfaitement avec les plats avec malai (crème) tels que le "malai paneer" (fromage blanc) tandis que le vin rouge conviendra bien au "chicken tikka (poulet cuit dans un grand four)" On ne peut pas distinguer le goût d'un vin provenant des vignobles de France ou des vignobles de Nasik, Maharashtra. En France, on aime engloutir du champagne avec des accompagnements comme des biscuits, des amandes ou du fromage, les goanais aiment déguster leur apéritif le "Feni" (une boisson de noix de cajou) accompagné de quelques noix de cajou. Ces boissons rassemblent les gens (pendant le soir) et on ne peut s'empêcher de parler par exemple des emplois, de la politique, de l'échange d'idées, des commérages, parler de l'histoire de la famille, etc.

Le café est bu tout au long de la journée, et en France, il est souvent suivi d'un repas, surtout après les desserts. Et le café est aussi bu après un repas complet. Le jardin d'Ulysse, Morjim, a un café dans sa carte des desserts qui s'appelle Café Gourmand. Comme son nom l'indique, après un bon repas copieux, on veut boire un bon café pour satisfaire et compléter son repas.

Faire des plats français à Goa est une science et un art. L'équilibre, la saveur, la texture et la présentation doivent être précis, et l'on peut dire que les restaurants de Goa ont fait preuve d'un talent incroyable dans l'élaboration de ces plats. On peut s'asseoir à Goa et avoir une sensation et un goût de la France.

LES DESSERTS FRANÇAISE ADOPTÉE À GOA

La cuisine est un style de cuisson caractérisé par des ingrédients, des techniques et des plats distinctifs, et associé à une culture ou une région géographique spécifique. Les traditions régionales de préparation des aliments, les coutumes et les ingrédients se combinent souvent pour créer des plats uniques dans une région particulière. Goa a surtout adopté le style de cuisine portugais. On y trouve de nombreux plats portugais comme le pudim dos namorados (pudding d'amoureux), Bolo De Rulao (gâteau de semoule), Quindins (gâteau aux œufs), Pasteis de Santa Clara (comme un biscuit frit). Cependant, Goa a également inclus la cuisine française dans son menu, en y ajoutant sa propre touche.

À Goa, aucune occasion n'est complète sans desserts. Certaines personnes sont même prêtes à sauter leur repas afin de dévorer les desserts disponibles. Sur une table de buffet goanais. Il peut s'agir d'un dessert liquide ou solide, d'un dessert de petite ou de grande taille. Les restaurants proposent également une grande variété de desserts sur leur carte. Les enfants ont envie de finir leur repas juste pour savourer les desserts. Il y a un dicton qui dit : "Même si nos estomacs sont pleins, il y a toujours de la place pour les desserts".

Les desserts comme la Bebinca (gâteau à couches), la Serradura (pudding au biscuit), la crème glacée, le Rasmalai (fromage blanc dans du lait safrané), le Gulab Jamun (boules de farine frites dans un sirop de sucre), la mousse aromatisée, etc. On peut même trouver les plats français directement mentionnés sur le menu du restaurant, par exemple la crème brûlée

au jardin d'Ulysse; la Rouge au The Place-Apron; Paris-Brest au Pâtisserie Victoria; Banane flambée au jardin d'Ulysse.

Certains desserts français ont reçu une touche de fusion en y ajoutant des éléments goanais. "AleBele" est inspiré des crêpes de Bretagne. Elle est fourrée de jaggery (un type de sucre non raffiné) et de noix de coco. Cette crêpe est roulée et peut être consommée comme un goûter. Chaque foyer catholique prépare ce plat un jour avant le mercredi des Cendres. C'est le jour du Mardi Gras. De nombreux commerces locaux vendent également cette friandise à 20 roupies seulement. Si l'on visite le marché local de Calangute appelé le "Tinto", on trouvera une section séparée faite pour les vendeurs locaux qui vendent des sucreries goanais et l'AleBele est l'une d'entre elles.

Tout le monde sait que le gâteau Opéra est composé de couches de génoise aux amandes trempées dans du sirop de café, recouvertes de ganache et de crème au beurre française au café, et recouvertes d'un glaçage au chocolat. Il est disponible à la Pâtisserie Victoria, à Margao.¹⁰ Mais les Goanais ont un gâteau similaire appelé Bebinca. C'est un gâteau à sept couches fait avec du lait de coco, des œufs, du beurre et de la farine. Les couches et la couleur brune sont ce qui nous donne une similitude entre ces deux gâteaux. Ils sont tous deux destinés à être dégustés à l'heure du thé, mais si vous êtes un amateur de sucreries, vous pouvez le manger à tout moment de la journée.

En parlant de la noix de coco dans le paragraphe précédent, une autre sucrerie très célèbre à Goa est le Bolinhas. C'est un biscuit moelleux à la noix de coco que l'on peut grignoter à tout moment de la journée. C'est comme un macaron à la noix de coco. Dans la République démocratique du Congo qui est un pays francophone, on peut trouver ce délicieux biscuit

appelé "Congolais". Les Français ont tellement aimé ce goût qu'ils ont décidé de faire venir ce plat en France. Très vite, les Goanais ont également décidé de s'imprégner de ce plat et c'est ainsi qu'est née la renaissance du congolais à Goa appelé Bolinha.

Il y a bien d'autres desserts dont on ne peut s'empêcher de parler. Les Goanais adorent faire de la mousse aux fraises, de la mousse au chocolat, de la mousse à la mangue qui est très simple puisque l'ingrédient principal n'est que la crème fouettée. Des restaurants comme La Plage servent également ce plat simple mais savoureux.

De nombreux clients préfèrent manger la fusion du plat français recréé et l'apprécient pleinement. Les habitants ont également adopté ce style de cuisine et l'ont bien appris, notamment la technique du macaronnage (mélange des macarons) afin d'obtenir un bon macaron.

Il existe de nombreuses autres recettes dont on peut parler. Il faut faire preuve de créativité et d'innovation pour créer un nouveau plat. L'ajout de ces plats au menu des Goanais a rapproché ces deux cultures.

CONCLUSION

Les cultures se sont mariées les unes aux autres depuis le début des échanges commerciaux et les influences culturelles sur l'alimentation sont visibles depuis des siècles. La fusion alimentaire n'est que l'un des nombreux résultats de l'immigration et de la mondialisation, qui a favorisé ce mélange de traditions et de manières de manger aujourd'hui.

Les Portugais ont été le premier peuple européen à s'installer en Inde, avec l'arrivée de Vasco da Gama à Calicut en 1498. La ville qui a été la plus impactée par la présence portugaise est Goa, où la gastronomie est désignée comme la cuisine indo-portugaise. Au cours de leur séjour en Inde, les Portugais ont laissé leur empreinte sur la cuisine indienne avec l'introduction de nouveaux ingrédients et produits, dont les piments, qui ont conduit à la création du curry et d'autres épices, aujourd'hui considérés comme un élément essentiel de la cuisine indienne, mais aussi de plats typiquement portugais qui ont été adaptés aux techniques et aux goûts indiens.

Mais aussi la cuisine française a été très bien adaptée à Goa. Les clients peuvent s'asseoir à Goa et avoir une impression de la France. Les restaurants de Goa ont étiqueté leurs lieux avec des noms français tels que "Bistros, cafés, pâtisseries, etc."

La crêpe Suzette est connue comme le dessert "sans rival" de la classe supérieure, ainsi que les plats salés à base de poisson et de viande tels que les "croquettes", qui sont très importants

dans chaque assiette à Goa, en toute occasion. S'il y avait des crevettes dans le masala, la classe supérieure de Goa l'appellerait "une pièce de résistance". Lorsque le champagne est sabré, il ne peut être servi dans n'importe quel verre mais uniquement dans une "flûte".

Lorsque les Goanais, les riches organisaient leurs dîners, ils servaient les plats dans la salle à manger principale. La table du buffet était décorée de fleurs, donnant ainsi un avant-goût de la culture française, et la carte du menu était en français, bien que les plats soient portugais ou goanais. Les Goanais se sont beaucoup adaptés à la culture française et la plupart des occasions ne peuvent pas se passer de certains articles français comme la flûte.

Les restaurants de Goa ont aussi essayé de tirer le meilleur de la culture française. Certains plats peuvent avoir un prix un peu plus élevé mais cela vaut la peine de les manger. Certaines personnes réussissent à faire de la cuisine française, d'autres n'abandonnent pas et font de leur mieux. Car on dit que "si vous maîtrisez la cuisine française, vous êtes comme un chef Cordon Bleu", une école d'art culinaire réputée. Plus de la moitié des personnes interrogées ont déclaré qu'elles recommandent aux gens de goûter la cuisine française.

La cuisine française est subtile en goût. Elle est pleine de saveurs et si l'on aime explorer une cuisine, alors la cuisine française est fortement recommandée. De nombreux restaurants voient le jour à Goa et la plupart d'entre eux souhaitent inclure la cuisine française dans leur menu car la demande est forte. Un repas qui peut vous transporter dans la tranquillité d'un bistrot parisien sur la belle terre de Goa.

Goa est connu pour sa cuisine et les Goanais sont très fiers d'avoir la cuisine française à leur menu. Pour un pays où la nourriture est un aspect si important de la culture, il est naturel que les efforts de promotion de la culture et du tourisme passent par la restauration.

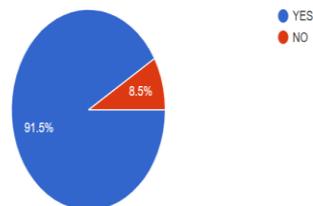
ANNEXES



1.

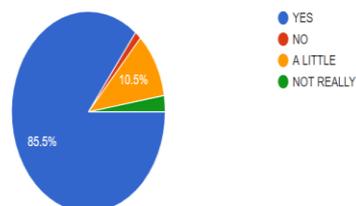
Have you tasted any French food/French cuisine/French drinks?

82 responses



If you have; Did you enjoy it?

76 responses



2.

3.



4.





5.



6.

7.



8.



9.



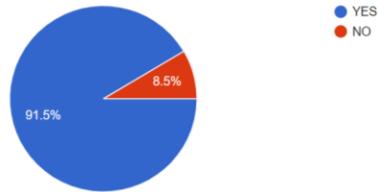


10.

SONDAGE

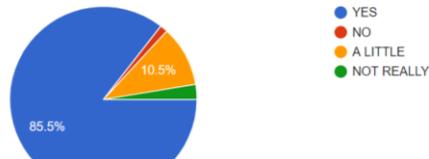
Have you tasted any French food/French cuisine/French drinks?

82 responses



If you have; Did you enjoy it?

76 responses



What did you like /not like about the dish ?

61 responses

very flavourful but not in a harsh way

Likes: crispy pastry textured dishes, amazing deserts with punches of flavour, exotic, etc.
Not liked as much: not much consideration of nutrition and health peer se, repetitive at times (standard expectations can be built: deserts would generally have chocolate, praline, mousse or pastry etc.), on the expensive side for not much quantity given its exotic attachment, many in Goa claim to be French eateries or have French food but don't really meet the mark or go way off etc.

The flavors are really interesting and moreover it's pretty ordinary but amazingly delicious

The name of the dish so complicated, and sauces used in it.

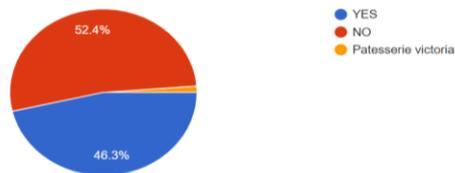
I liked the dish infact loved it.

To be honest I have had very little exposure to french dishes. But I have always wanted to try as much french food as possible. I wish there was more here in goa

The Classic Nicoise, Crêpes, Chocolate Mousse, Vanilla Sables

Have you visited any French restaurants/ cafés/bistros/pâtisseries in Goa ?

82 responses



Mention the names of the restaurants/ cafés/bistros/pâtisseries that you've visited.

44 responses

Cremeux

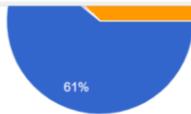
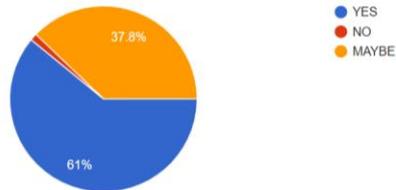
Baba au rhum

La plage

- Gratin
- Bakehouse
- L'Azur French Restaurant- Vagator, Goa
- L'Azur
- Did't vist any in specific

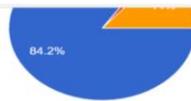
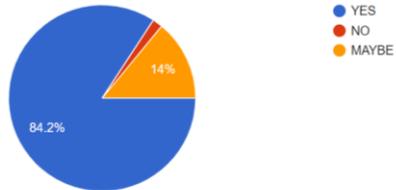
Would you like more French restaurants in Goa ?

82 responses



If you haven't yet relished French cuisine, would you like to try it ?

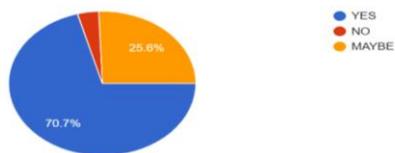
57 responses



Would you try out or recommend people to try out more French food/drinks at restaurants or cafes ?

Would you try out or recommend people to try out more French food/drinks at restaurants or cafes ?

82 responses



BIBLIOGRAPHIE

Pirolli, By Cnn Bryan. "10 Best French Restaurants in Paris." *CNN*, 5 Sept. 2019, <https://edition.cnn.com/travel/article/paris-food-best-french-restaurants/index.html>

"Culture of Goa State - Tradition, Heritage, Lifestyle." *Travelogy India*, 2021, www.travelogyindia.com/goa/culture-of-go.html.

Kamat, Nandkumar M. "Francophilic Goa's French Connections." *The Navhind Times*, 25 Jan. 2016, www.navhindtimes.in/2016/01/25/opinions/opinion/francophilic-goas-french-connections.

George, Manie "Classic French Restaurant." *Interior Designio*, 2019, www.interiordesign.io/classic-french-restaurant.

Tardiff, Sara. "7 French Interior Design Rules To Live By For An 'Effortlessly' Chic Lifestyle." *ELLE Decor*, 31 July 2017, www.elledecor.com/design-decorate/interior-designers/g10350424/french-interior-design-rules.

Rodeghier, Katherine. "Portuguese Culture Blends with Hindu India in Goa." *Times Colonist*, 3 Apr. 2016, www.timescolonist.com/travel/portuguese-culture-blends-with-hindu-india-in-go-1.2222455

Admin. "Breaking Down Haute Cuisine & Fusion Cuisine." *American College Of Culinary & Language Arts*, 13 Nov. 2018, www.acclaindia.com/success-stories/haute-cuisine-fusion-cuisine/#:~:text=One%20of%20the%20first%20chefs,affinity%20for%20good%20flavour%20combinations.

Wikipedia contributors. "Fusion Cuisine." *Wikipedia*, 8 Feb. 2021, https://en.wikipedia.org/wiki/Fusion_cuisine

Samandari, Kazem. "Influence of French Cuisine on Indian Food Culture." *The Sunday Guardian Live*, 8 June 2019, www.sundayguardianlive.com/lifestyle/influence-french-cuisine-indian-food-culture.

Gracias, Fátima Da Silva. "East Meets West." *Cozinha de Goa: History and Tradition of Goan Food*, Broadway Publishing House, 2012, pp. 31.

Gracias, Fátima Da Silva. "Goan Food Travels the Globe." *Cozinha de Goa: History and Tradition of Goan Food*, 2nd edition, 2012, Goa,1556 and Broadway Publishing House, 2012, pp. 219.

Gracias, Fátima Da Silva. "Serving, Eating." *Cozinha de Goa: History and Tradition of Goan Food*, 2nd edition, 2012, Goa,1556 and Broadway Publishing House, 2012, pp. 190.

