

Nagranie nr 1

A. : Et on arrive donc sur l'île de la Cité qui, en fait, est vraiment l'origine de Paris. Là où les Gaulois et les Romains se sont installés parce que c'était une défense naturelle d'être sur une île entourée d'eau. Donc, c'est vraiment le cœur historique de Paris.

N.: C'est là où il y a Notre-Dame de Paris

A. : Exactement, C'est là où il y a Notre-Dame de Paris. Jusqu'au XIIIème siècle, Paris, ce n'était que l'île de la Cité. Donc, en fait, ça commençait à l'est à la Tournelle et ça finissait à l'ouest au square du Vert Galant. C'est tout. Ensuite, Paris s'est développé sur la rive gauche. Et ensuite, la rive droite - qui était des marais - a été asséchée et on a commencé à construire sur la rive droite. Mais jusqu'au XIIIème siècle, Paris c'était vraiment juste le centre. Très petit. D'ici, on voit, tout au fond, en fait, la statue de Sainte-Geneviève qui regarde vers l'est. Et, en fait, c'est de là qu'arrivaient les ennemis, de France, pour piller la ville. Et donc, Sainte-Geneviève, elle est aux portes de Paris et elle protège la ville. Là, c'est ma vue préférée, moi, de Notre-Dame. Voilà, là, on voit la statue de Sainte-Geneviève, la protectrice, la Sainte Patronne de Paris. Et on passe à côté de l'île Saint -Louis qui est donc la deuxième île de Paris.

Nagranie nr 2

A : Ce savoir-faire unique, cet art de vivre que découvrent les visiteurs en France, appartient désormais à l'humanité toute entière. Jean-Robert Pitte est professeur émérite de géographie et membre de l'Académie des Sciences Morales et Politiques. En 2010, il préside la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires et fait entrer le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

P : Ce qui est spécifiquement français, c'est le fait que s'est mis en place depuis trois siècles un type de repas avec un ordonnancement qu'on a appelé parfois « à la Russe », parce qu'il a été mis en place pour la première fois chez l'ambassadeur du Tzar sous l'Empire, à Paris.

Cette multiplicité de petits plats, mais qui arrivent quand même les uns après les autres, c'est l'apéritif avec des amuse-bouches, ce sont des hors-d'œuvre, ce sont des entrées, ce sont des plats principaux, c'est du fromage, des desserts, des cafés et pousse-café. On recherche l'harmonie entre le plat et le vin.

Le concept, c'est le fait de préparer ce repas ensemble et donc on a beaucoup insisté sur le repas familial – pas seulement sur le repas au restaurant – et qui est un acte aussi de transmission culturelle. C'est-à-dire que la grand-mère, ou le grand-père, font participer les jeunes aussi et surtout, c'est qu'on parle de ce que l'on mange en France. On en parle avant, pendant, après, on écrit ; il y a des grands écrivains qui ont écrit sur la culture gastronomique, sur la culture du vin, c'est très noble.