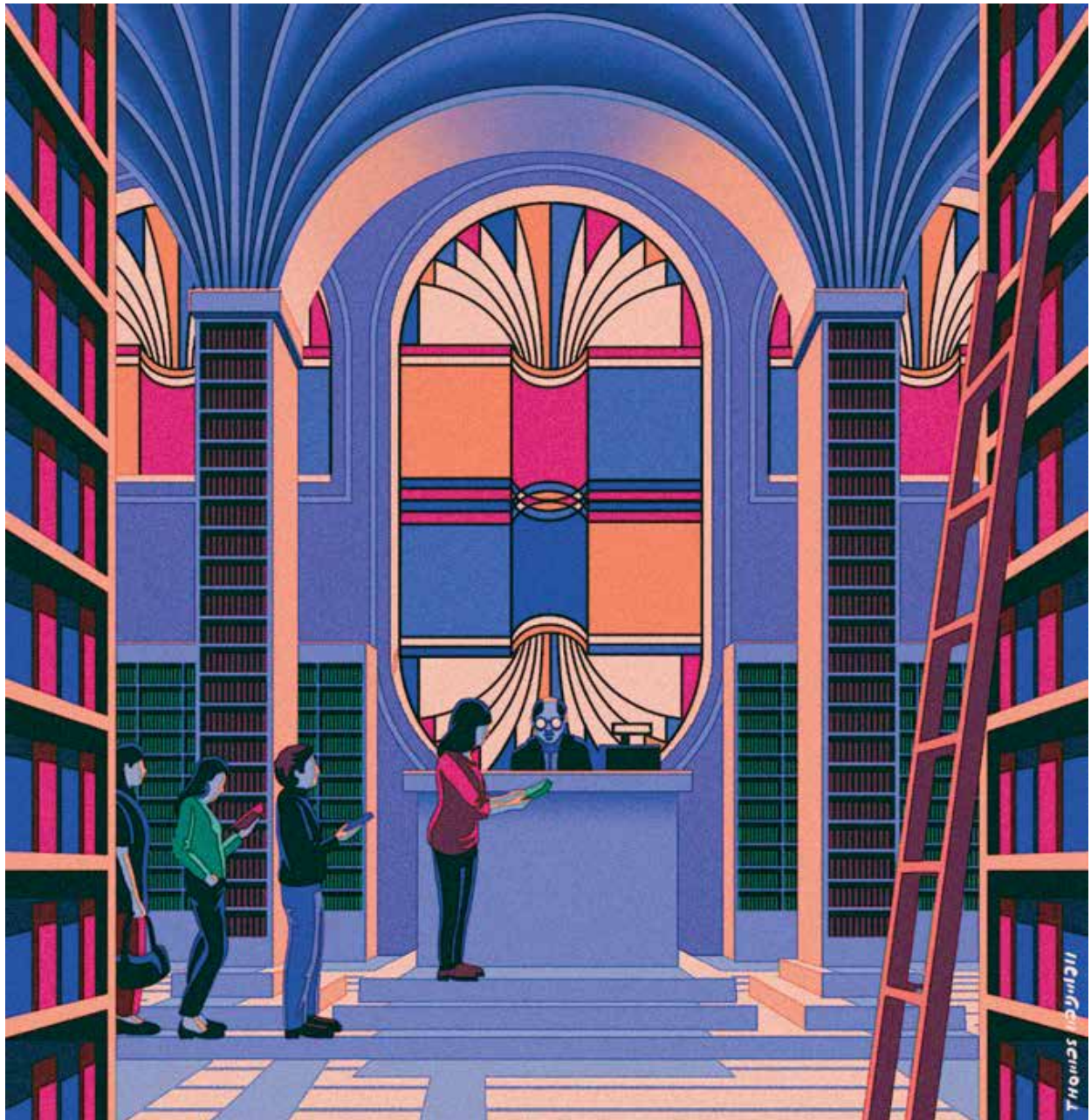


THE BEST OF FRENCH CULTURE

JANUARY 2021

FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL



GUIDE TV5MONDE USA
Volume 14, No. 1 USD 19.99 / CAD 25.50

HOW FRENCH BOOKS FEED THE SOUL

Quand les livres français nourrissent l'âme

LAÏCITÉ

A French Religion?
Une religion française ?

THE CROSBYS

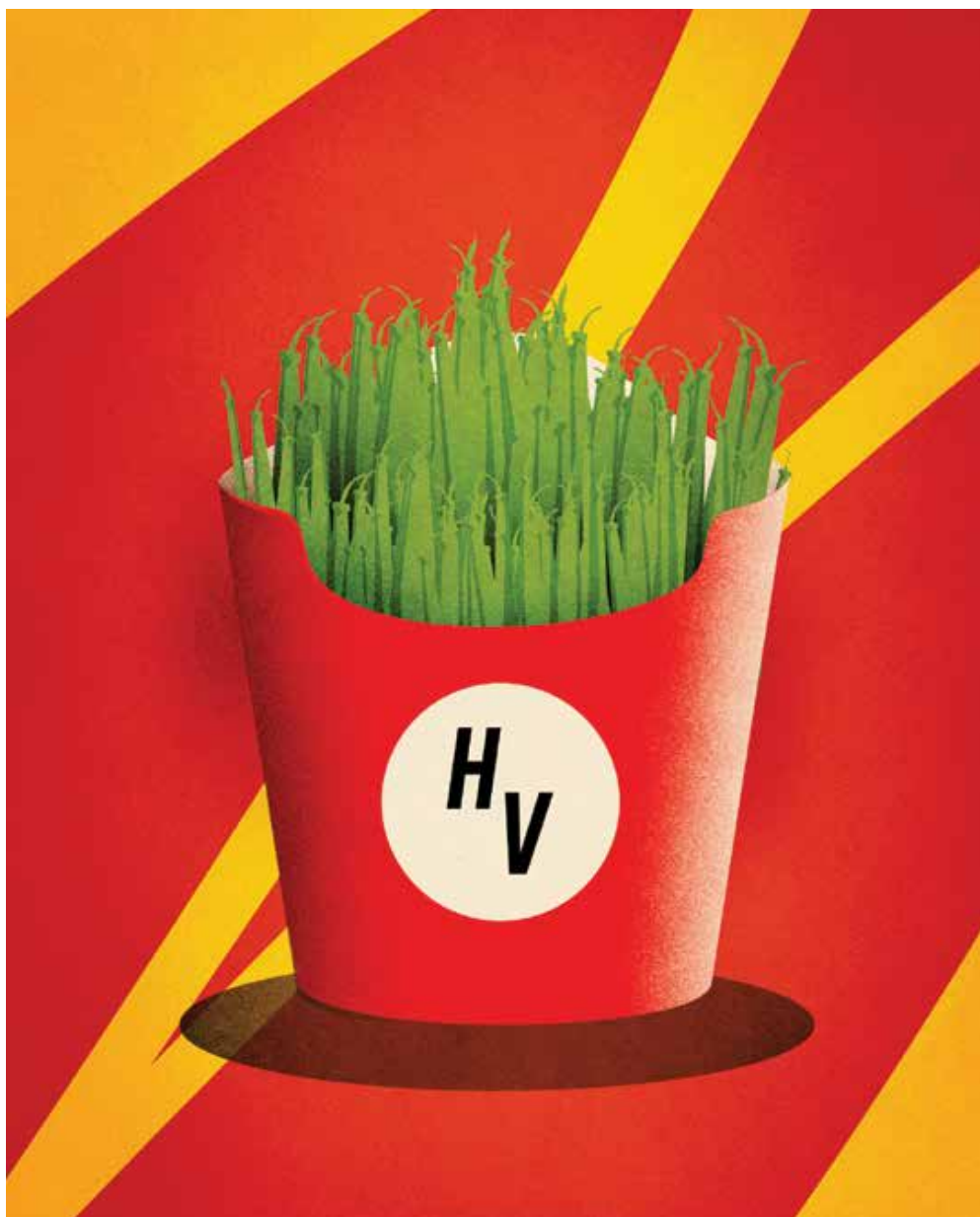
A Life of Transatlantic Scandal
Une vie de scandales transatlantiques

MAËLLE GAVET

The French Woman Transforming Big Tech
La Française qui veut changer la tech

Onze plats américains aux origines françaises (ou pas)

Eleven American Dishes with French Origins (Or Not...)



Les Américains ont tendance à associer à la France tout ce qui est à leurs yeux différent, raffiné ou affriolant. On pense bien sûr au « French kiss », apparu dans le langage après la Première Guerre mondiale, mais le milieu de la gastronomie n'est pas en reste.

De « French beans » à « French vanilla », découvrez onze plats et ingrédients aux origines plus ou moins françaises.

Americans tend to associate France with everything they see as different, sophisticated, or alluring. One obvious example is the “French kiss,” a term that arrived in the English language after World War I. However, the culinary world also has its share. From “French beans” to “French vanilla,” here are eleven dishes and ingredients with varying French origins.



French Beans

Originaires d'Amérique latine, ces légumineuses sont arrivées en Europe à la fin du XVI^e siècle. Elles sont d'abord consommées en grains avant que les Italiens n'innovent en élevant au rang de plat les jeunes gousses tendres. Les haricots verts (*green beans*) étaient nés. Mais en 1768, c'est le terme « French beans », sûrement plus vendeur, que choisit un épicier de Philadelphie pour annoncer dans la presse son inventaire ! Aujourd'hui encore, il n'est pas rare de trouver le terme français « haricots verts » au menu de certains restaurants américains. Originally from Latin America, these legumes arrived in Europe in the late 16th century. Only the seeds were consumed at first, before the Italians innovated and made the tender, whole young beans into a dish. With that, green beans were born! However, a grocer in Philadelphia chose the term “French beans” (assuming he would sell more) when promoting his wares in the press in 1768! Today it is still common to find the French term *haricots verts* on the menus of certain American restaurants.



French Bread

Le terme a évolué avec le temps. Jusqu'au XIX^e siècle, il désigne en anglais le pain tel qu'il existe en France, façonné en forme de ballon aplati, qu'on appelle aujourd'hui « miche », « boule » ou « pain de campagne ». À la Belle Époque, le succès grandissant de la baguette donne au « French bread » un sens nouveau : le terme désigne aujourd'hui presque exclusivement ce pain reconnaissable à sa forme allongée. Les Anglais disent « French stick » et les Québécois, « pain français ». This term has changed over time. Until the 19th century, it was used in English to describe bread as made in France – formed into a flattened balloon shape that is now referred to in French as *miche*, *boule*, or *pain de campagne* (farmhouse bread). But during the Belle Époque, the growing popularity of the baguette gave French bread a new meaning. Today, the term is almost exclusively used for this long, slim loaf. The English say “French stick,” while Quebecers, ever the linguistic sticklers, prefer “*pain français*.”



French Dip Sandwich

Ce sandwich indissociable de l'histoire française de la Californie est né à la fin des années 1910. Le restaurateur Philippe Mathieu, né à proximité de Gap et installé à Los Angeles depuis 1903, tient alors un restaurant au cœur du quartier français, Philippe's. Alors qu'il préparait un sandwich à la viande, il aurait fait tomber le pain dans le jus de cuisson du rôti, tout juste sorti du four. Le client a adoré et le sandwich est entré dans la légende : il est toujours servi chez Philippe's (depuis renommé Philippe the Original), qui a fêté en 2008 son centième anniversaire.

This sandwich is an inseparable part of French history in California, and was created in the late 1910s. Restaurant owner Philippe Mathieu, who was born near Gap and moved to Los Angeles in 1903, ran a restaurant called Philippe's in the center of the French quarter. While preparing a meat sandwich, he supposedly dropped the bread into the juices in the roasting pan. His customer loved it, and the sandwich became a legend. Today, it is still served at Philippe's (since renamed Philippe the Original), which celebrated its 100th anniversary in 2008.



French Dressing

Au XIX^e siècle, « French dressing » désigne aux États-Unis la vinaigrette, cette combinaison d'huile (3 volumes) et de vinaigre (1 volume) dont les Français arrosent la salade. Mais cette appellation a depuis perdu ses racines. Dans les années 1920, les marques industrielles telles que Milani et Kraft s'engouffrent sur le marché de la vinaigrette en bouteille et noient la recette française : sauce Worcestershire, ketchup, tabasco, moutarde, purée de tomates, paprika, sucre, tout y passe. Cette mixture de couleur orange pâle n'a plus rien à voir avec la sauce originale, qu'on appelle aujourd'hui « French vinaigrette ».

In the 19th century, "French dressing" in the United States meant a vinaigrette or dressing made with three parts oil to one part vinegar, and was used by the French to season their salads. But this moniker has since lost sight of its heritage. During the 1920s, industrial brands such as Milani and Kraft exploded onto the bottled condiment market and altered the French recipe with Worcestershire sauce, ketchup, tabasco, mustard, tomato puree, paprika, and even sugar! The pale orange mixture was nothing like the original sauce, which Americans now call "French vinaigrette."



French Fries

Les pommes de terre coupées en rondelles et frites étaient consommées dans toutes les villes européennes au XVIII^e siècle, mais c'est vraisemblablement sur les foires belges que se répandent les bâtonnets, frites deux fois et servis dans un cône de papier. Pendant la Première Guerre mondiale, les soldats américains postés en Belgique et dans le nord de la France découvrent ce plat qu'ils associent à la langue française : les « French fries » séduiront l'Amérique. Au grand dam du cuisinier et auteur belge Albert Verdeyen : « Ce n'est pas une frite française ; c'est une frite francophone ! »

Sliced, fried potatoes were consumed in all European cities in the 18th century, but it seems that Belgian fairs were the first to offer them in stick shapes, double-fried and served in paper cones. During World War I, American soldiers stationed in Belgium and Northern France discovered this dish, which they associated with the French language. French fries quickly won over the United States. Much to the dismay of Belgian chef and writer Albert Verdeyen, who says: "It's not a French fry, it's a Francophone fry!"



French Onion Soup

Ce plat emblématique de la cuisine de bistro remonte au Moyen-Âge. Taillevent, le cuisinier du roi Charles VI, en consigne la recette dans son livre de cuisine en 1486. Le plat séduira tour à tour Louis XV, le duc de Lorraine Stanislas Leszczynski et les ouvriers des Halles à Paris, qui épaississent le bouillon en y ajoutant du fromage – du Comté de préférence – ainsi que des croûtons. C'est cette version qui traversera l'Atlantique au XIX^e siècle, popularisée à New York par le restaurateur suisse Henri Mouquin. Le « French onion dip », en revanche, n'a de français que le nom. Cette sauce qui accompagne souvent une assiette de chips ou de crudités était initialement obtenue en mélangeant de la crème fraîche et de la soupe aux oignons (lyophilisée) : le nom est resté.

This iconic dish in bistro cuisine dates back to the Middle Ages. Taillevent, the royal chef to King Charles VI, recorded the recipe in his cookery book in 1486. The dish then became a favorite of Louis XV, the Duke of Lorraine Stanislas Leszczynski, and workers at the Les Halles market in Paris, the last of whom thickened it with cheese – preferably Comté – and croutons. This is

the version that crossed the Atlantic in the 19th century, popularized in New York by Swiss restaurateur Henri Mouquin. “French onion dip,” however, is French in nothing but name. This sauce is often served with plates of potato chips or raw vegetables and was first made by mixing creme fraiche with (freeze-dried) French onion soup. The name has stuck ever since.



French Press

Les Italiens sont réputés pour leur café, mais la cafetière à piston est bien française ! Henri-Otto Mayer et Jacques-Victor Delforge déposent en 1852 le brevet de la « cafetière à pression et à filtrage instantané », l’ancêtre de l’appareil que l’on utilise aujourd’hui. Le modèle évoluera au fil des années jusqu’au brevet du Suisse Faliero Bondanini, déposé en 1959, qui lance en France la production par la maison Melior de la cafetière à piston moderne. L’appareil, élégant avec son corps de verre cerclé d’innox, prend le nom de « Chambord » en hommage au château de François I^{er}. « S’il y a une tendance au New York Gourmet Products Show cet automne », annonce le *Philadelphia Inquirer* en 1983, « c’est une émergence de nouveaux types de cafetières ». Au premier rang desquels la « French press ».

The Italians are renowned for their coffee, but one of the best-known coffee makers is French! Henri-Otto Mayer and Jacques-Victor Delforge patented the “pressure coffee maker with instantaneous filtration,” the ancestor of the model we use today. This evolved over the years until a Swiss inventor named Faliero Bondanini patented his own model in 1959 and launched the production of the modern French press in France through the Melior brand. The elegant device featured a stainless steel-ringed glass body and was nicknamed “Chambord” in homage to the château of Francis I. “If there was a trend at the fall New York Gourmet Products Show,” wrote the *Philadelphia Inquirer* in 1983, “it was a burst of new types of coffee makers.” Chief among them was the French press.



French Roast Coffee

Fraîchement récoltés, les grains de café sont de couleur verte et n’ont aucune saveur. C’est le processus de torréfaction qui leur donne leur teinte brune et leur arôme si particulier. Au XIX^e siècle, alors que la mode du café bat son plein, les

torréfacteurs français se mettent d’accord sur une typologie qui a depuis essaimé. Plus les grains sont « brûlés », plus ils prendront une couleur foncée et donneront un café corsé : la torréfaction à la française (*French roast* avec ses variantes : *dark French*, *light French*) est l’une des plus soutenues avec la torréfaction à l’italienne (*Italian roast*), idéale pour préparer un espresso. La torréfaction à l’américaine (*American roast* ou *breakfast roast*), moins poussée, donnera un café plus clair. C’est le « jus de chaussette » des *diners* américains !

When freshly harvested, coffee beans are green and flavorless. It is only the roasting process that lends them their brown hue and singular fragrance. In the 19th century, while the coffee craze was in full swing, French roasters agreed on a classification that has since become widely used. The more the beans are “burned,” the more they take on a dark color and brew a flavorsome coffee. “French roast” beans, along with the variants “dark French” and “light French,” are on the darker side, similar to “Italian roast,” which is ideal for espressos. Meanwhile, the gentler “American roast” or “breakfast roast” offers a clearer brew. This American diner staple is sometimes nicknamed “jus de chaussette” or “sock juice” by the French!





French Seventy-Five

On dit que ce cocktail à base de gin, de jus de citron, de sirop de sucre et de champagne est aussi dévastateur que le canon français de 75 millimètres qui lui donne son nom ! La recette aurait été rapportée du front par un correspondant de guerre américain en 1915. Mais ce « Soixante-Quinze », à base de gin, de brandy à la pomme et de grenadine, n'a rien à voir avec la recette que l'on connaît. Le cocktail évoluera à nouveau, ajusté en 1926 par le barman du Harry's New York Bar à Paris, avant de recevoir son nom dans un livre de mixologie publié aux États-Unis en 1927 : « French 75 ». Un cocktail qui a depuis fait le tour du monde : on le sert au Rick's Café Américain dans le film *Casablanca* et à La Nouvelle-Orléans, le bar du célèbre restaurant créole Arnaud's porte son nom.

Some say that this cocktail made with gin, lemon juice, simple syrup, and champagne is as dangerous as the French 75-millimeter field gun that gave it its name! The recipe was supposedly brought back from the Front by an American war correspondent in 1915. But the "Soixante-Quinze" originally made with gin, apple brandy, and grenadine is nothing like the drink we know today. The cocktail's ingredients shifted in 1926 after being adjusted by the barman at Harry's New York Bar in Paris, before receiving its official name, the "French 75," in a book on mixology published in the United States in 1927. The cocktail has since spread across the world. It was served at Rick's Café Américain in the movie *Casablanca*, and inspired the name of the bar at Arnaud's, a famous Creole restaurant in New Orleans.



French Toast

Le plat que les Français (et les Louisianais francophones) appellent « pain perdu » remonte à l'Antiquité : ces épaisses tranches de pain imbibées d'une mixture de lait et d'œuf battu puis dorées à la poêle figurent dans un livre de recettes du I^{er} siècle de notre ère. On retrouve la pratique en Angleterre au XV^e siècle, puis en France deux siècles plus tard : le pain est alors saupoudré de sucre et trempé dans du jus d'orange et du vin ! Le plat a été décliné dans presque toutes les cultures. Aux États-Unis, la légende dit qu'un aubergiste du nom de John French a donné son nom aux célèbres toasts en 1724. Selon un autre mythe tout aussi amusant, les « French toasts » seraient apparus pendant la Première Guerre mondiale pour remplacer les « German toasts » !

The dish that the French (and French speakers in Louisiana) call "*pain perdu*" dates back to ancient times. A recipe for

thick slices of bread soaked in a mixture of milk and beaten eggs before being fried in a pan was first recorded in the first century A.D.! The same meal was found in England during the 15th century, then in France two centuries later. In the French version, the bread was sprinkled with sugar and dipped in orange juice and wine! This specialty has since made its way into just about every culture. In the United States, so the story goes, an innkeeper by the name of John French lent his name to the renowned toasts in 1724. And according to another amusing legend, "French toast" appeared during World War I to replace the term "German toast"!



French Vanilla

La vanille, originaire du Mexique, est arrivée en Europe au XV^e siècle dans les galions du conquistador Hernán Cortés. Bientôt, les Français exploitent d'immenses plantations à la Réunion, aux Comores, à Madagascar et en Polynésie. Cependant, le terme « French vanilla » ne fait pas allusion aux anciennes colonies françaises mais à une recette de crème glacée à la vanille ! La technique dite « française » incorpore des jaunes d'œufs, ce qui donne à la glace une couleur jaune pâle, une texture plus riche et une saveur plus complexe que la méthode traditionnelle, dite « de Philadelphie ». De son séjour à Paris, Thomas Jefferson a rapporté une recette de crème glacée à la vanille (avec 6 jaunes d'œufs, 2 bouteilles de « bonne crème » et 230 grammes de sucre) : on imagine sans peine que cette délicatesse a participé à populariser aux États-Unis le terme « French vanilla » !

Originally from Mexico, vanilla arrived in Europe in the 15th century in the galleons of conquistador Hernán Cortés. Before long, the French were operating immense vanilla plantations in Réunion, the Comoro Islands, Madagascar, and Polynesia. However, the term "French vanilla" is not a reference to France's former colonies, but rather to a recipe for vanilla ice cream! The so-called "French-style" technique uses egg yolks, which lend the ice cream a pale-yellow color, a richer texture, and a more complex flavor compared to the traditional "Philadelphia-style" technique. After his time in Paris, Thomas Jefferson brought back a recipe for vanilla ice cream (with six egg yolks, two bottles of "good cream" and half a pound of sugar). It is quite easy to imagine how this delicacy helped popularize the term "French vanilla" in the United States! ■ CLÉMENT THIERY