



มองฝรั่งเศส

Regards sur la

FRANCE



คำนำ

หนังสือ *มองฝรั่งเศส* ที่ท่านกำลังอ่านอยู่นี้เป็นหนังสือรวมบทความคัดสรรเกี่ยวกับสาระความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรมของฝรั่งเศสและโลกตะวันตกที่คณาจารย์สาขาวิชาภาษาฝรั่งเศส คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่เขียนขึ้นและตีพิมพ์เผยแพร่ในคอลัมน์ “มองฝรั่งเศส” (“Regards sur la France”) ของหนังสือพิมพ์ไทยนิวส์ ฉบับประจำวันอาทิตย์ ในช่วงหลายปีที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบัน คอลัมน์ “มองฝรั่งเศส” ได้เผยแพร่ความรู้สู่ชุมชนอย่างต่อเนื่องเป็นเวลาหลายสิบปีแล้ว สาขาวิชาภาษาฝรั่งเศสจึงเห็นว่าการรวบรวมบทความต่าง ๆ จากคอลัมน์ “มองฝรั่งเศส” เพื่อเผยแพร่เป็นรูปเล่มน่าจะเป็นประโยชน์ต่อผู้สนใจทั่วไปอย่างกว้างขวางยิ่งขึ้นในระยะยาว จึงได้คัดเลือกบางบทความจากคอลัมน์ดังกล่าวมาปรับปรุงและร้อยเรียงออกมาดังที่ท่านเห็นในเล่มนี้

บทความที่คัดสรรมามีจำนวนทั้งสิ้น 40 เรื่อง จากผู้เขียน 7 คน เนื้อหาหลากหลายครอบคลุมเรื่องราวตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน แบ่งออกได้เป็น 4 หมวดตามประเภทของเนื้อหา ได้แก่ **เยี่ยมครัวฝรั่งเศส** (อาหารการกิน) **ยลเทศกาลและสัญจร** (เทศกาลสำคัญและสถานที่ที่น่าสนใจ) **ย้อนรอยประวัติศาสตร์** (เกร็ดประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม) และ **สำนวนสรรพศัพท์** (สำนวนเกี่ยวกับสัตว์ในภาษาและประวัติศาสตร์ฝรั่งเศส)

ในแต่ละบทความนั้น ผู้เขียนทุกคนตั้งใจถ่ายทอดสาระความรู้ให้อ่านง่ายสบาย ๆ และสอดแทรกเกร็ดเล็กเกร็ดน้อยเพื่อให้ผู้อ่านได้สัมผัสเสน่ห์เสน่ห์ของวัฒนธรรมฝรั่งเศสที่ไม่ได้มีเพียงแค่ หอไอเฟล น้ำหอม และแฟชั่นเท่านั้น อนึ่ง ข้อมูล สำนวนและความเห็นใด ๆ ที่ปรากฏในบทความเป็นความรับผิดชอบของผู้เขียนแต่ละคน

ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนช่วยเหลือให้การจัดทำหนังสือเล่มนี้สำเร็จลุล่วงเป็นอย่างดี โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อ.ดร.วิริยจน์ หุตะสังกาศ ที่กรุณาช่วยตรวจทานและพิสูจน์อักษรอย่างใส่ใจยิ่ง และขอขอบคุณสำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ผู้สนับสนุนการจัดพิมพ์และเผยแพร่หนังสือ E-Book *มองฝรั่งเศส* ฉบับนี้

คณะผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่าทุกท่านจะได้รับความเพลิดเพลินไปพร้อม ๆ กับสารประโยชน์จากการทอ่งไปในหนังสือ *มองฝรั่งเศส*

รศ.ดร. ปาจริย์ สุทัศน์ ณ อยุธยา

บรรณาธิการต้นฉบับ

ตุลาคม 2563



มองฝรั่งเศส
Regards sur la
FRANCE

เขียนครบ ฝรั่งเศส

01

สารบัญ

2	จากชัยชนะของจูเลียส ซีซาร์เหนือชนเผ่ากอลสู่เมนูไก่ตุ๋นไวน์แดง มนทิญา พ่วงทรัพย์
7	อาหารจากเนยแข็ง : คาร์ตอฟลิต ราแกลิต และฟองดูเนยแข็ง มนทิญา พ่วงทรัพย์
16	จากเมนูหอยทากอบเนย สู่กฎหมายคุ้มครองหอยทาก มนทิญา พ่วงทรัพย์
21	หอยแมลงภู่นานวรัว สิริรส สุนทรธรรม
27	ลูกอมฝรั่งเศส ปาจรัชย์ สุทัศน์ ณ อยุธยา
32	ความเป็นมาของชีอกโกเลตฝรั่งเศส ปาจรัชย์ สุทัศน์ ณ อยุธยา
37	สูตรลับของแผ่นดิน : กว่าจะมาเป็นไอศกรีมในฝรั่งเศส ปาจรัชย์ สุทัศน์ ณ อยุธยา
42	เครปหวานสไตล์ฝรั่งเศส มนทิญา พ่วงทรัพย์
52	การตอปปิเลและเฟด (พิคฟา) การตตาเต็ง มนทิญา พ่วงทรัพย์
59	มัสดาร์ด : รสเด็ดของชาวยุโรป ปาจรัชย์ สุทัศน์ ณ อยุธยา
64	เกร็ดความเป็นมาของไวน์ฝรั่งเศส ปาจรัชย์ สุทัศน์ ณ อยุธยา

ຍລກຢາລ ແລະສັກຢາຣ

02

สารบัญ

72	เทศกาลเอปโฟนี อังศุมารินทร์ ต่อมดวงแก้ว
76	เทศกาลอีสเตอร์ ปาจริย์ สุทัศน์ ณ อยุธยา
80	ไว้อีสเตอร์ ปาจริย์ สุทัศน์ ณ อยุธยา
84	วันแรงงาน อังศุมารินทร์ ต่อมดวงแก้ว
88	งานฉลองวันขึ้นปี อังศุมารินทร์ ต่อมดวงแก้ว
92	เกรอนอบส์ : เมืองกลางหุบเขาเอลป์ อังศุมารินทร์ ต่อมดวงแก้ว
98	สุสานแปร์ ลาแซส อังศุมารินทร์ ต่อมดวงแก้ว
103	สุสานใต้ดินแห่งกรุงปารีส อังศุมารินทร์ ต่อมดวงแก้ว
107	วิหารบนเกาะกลางทะเล : มงต์ แซ็งต์-มิเชล สิริส สุนทรธรรม

ย้อนรอย ประวัติศาสตร์

03

สารบัญ

- 114 **วัฒนธรรมการอาบน้ำในอดีต (1) : สปาแบบโรมัน**
 ปาจริย์ สุทัศน์ ณ อยุธยา
- 119 **วัฒนธรรมการอาบน้ำในอดีต (2) : วิถีแวร์ซายส์**
 ปาจริย์ สุทัศน์ ณ อยุธยา
- 127 **ศาสนกิจประจำวันของนักบวชคาทอลิกในยุคกลาง**
 วิริญจน์ หุตะสังกาศ
- 131 **ผักและผลไม้ต่างถิ่นยุคเรอเนซองส์**
 วิริญจน์ หุตะสังกาศ
- 136 **อาหารชาววังสมัยพระเจ้าหลุยส์ที่ 14**
 ปาจริย์ สุทัศน์ ณ อยุธยา
- 143 **เบื้อง-บาติสต์ ลูลี ชีวิตนี้น้อมถวายราชาผู้เป็นที่รัก**
 จิรวุฒิ ชัยเพ็ชร
- 149 **สุนทรียะในละครสุนาฏกรรมเรื่อง ผู้ดีกำมะลอ**
 จิรวุฒิ ชัยเพ็ชร
- 158 **โรงเรียนฝรั่งเศสในศตวรรษที่ 19**
 วิริญจน์ หุตะสังกาศ
- 163 **“ลาการ์ซอน” แบบฉบับสุภาพสตรีแห่งยุคทเวนตี้ส์**
 จิรวุฒิ ชัยเพ็ชร
- 168 **บาบาร์ ช่างที่ดังที่สุดในฝรั่งเศส**
 วิริญจน์ หุตะสังกาศ

จำนวน สรรพสัตว์

04

สารบัญ

174	สำนวนสรรพสัตว์ในภาษาและประวัติศาสตร์ฝรั่งเศส ธีรา ศุภสวัสดิ์ ณ อยุธยา
176	แมลงวัน
178	สุนัขจิ้งจอก
179	สุนัขป่า
181	สุนัข
184	นก
186	กบ
188	กา
189	งูเห่า
191	สุกร
193	แพะ

Regards sur la **FRANCE**

มองฝรั่งเศส เป็นหนังสือรวมบทความคัดสรรจำนวน 40 เรื่องเกี่ยวกับสาระความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรมของฝรั่งเศสและโลกตะวันตกที่เขียนให้อ่านง่ายสบายๆ ผู้อ่านจะได้สัมผัสมนต์เสน่ห์ของวัฒนธรรมฝรั่งเศสผ่านเรื่องราวหลากหลายครอบคลุมตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เนื้อหาแบ่งออกเป็น 4 หมวด ได้แก่ **เยี่ยมครัวฝรั่งเศส** (อาหารการกิน) **ยลเทศกาลและสัญญาณ** (เทศกาลสำคัญและสถานที่ที่น่าสนใจ) **ย้อนรอยประวัติศาสตร์** (เกร็ดประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม) และ **สำนวนสรรพสัตว์** (สำนวนเกี่ยวกับสัตว์ในภาษาและประวัติศาสตร์ฝรั่งเศส)



CHIANG MAI
UNIVERSITY PRESS



มองฝรั่งเศส
Regards sur la
FRANCE

เยี่ยมชมครัว ฝรั่งเศส

จากชัยชนะของจูเลียส ซีซาร์เหนือชนเผ่ากอลสู่เบบูโกต์อันโด่งดัง

อาหารจากนอยแ็ง : ตาร์ตเฟรช ราแกลิค และฟองดูนอยแ็ง

จากเบนูฮอยทากอบนอย สู่กฎหมายคุ้มครองหอยทาก

หอยแมลงภู่บนแนวรั้ว

ลูกอมฝรั่งเศส

ความเป็นมาของชีอกโกแลตฝรั่งเศส

สูตรลับของแผ่นดิน : กว่าห้าเป็นโศกกริมในฝรั่งเศส

เครปหวานสไตล์ฝรั่งเศส

การดอปปิลและเฟด(ผัดผา)การตตเต็ง

บัสตาร์ด : รสชาติของชาวยุโรป

เกร็ดความเป็นมาของไวน์ฝรั่งเศส

Chapitre 1



มองฝรั่งเศส
REGARDS SUR LA
FRANCE



จากชัยชนะของจูเลียส ซีซาร์เหนือชนเผ่ากอล สู่เมนูไก่ตุ๋นไวน์แดง

มนทิญา พ่วงทรัพย์

ไก่ตุ๋นไวน์แดง หรือ Coq au vin ในภาษาฝรั่งเศส เป็นอาหารประจำแคว้นบูร์กอญ (Bourgogne) แคว้นอาลซัส (Alsace) และแคว้นโอแวร์ญ (Auvergne) ในประเทศฝรั่งเศส



แคว้นบูร์กอญ (1)



แคว้นอาลซัส (2)



แคว้นโอแวร์ญ (3)

เชื่อกันว่าเมนูนี้เกิดขึ้นในสมัยที่จูเลียส ซีซาร์ (หรือ Jules César ในภาษาฝรั่งเศส) นักรบผู้นำเกรงขามแห่งจักรวรรดิโรมันทำสงครามเพื่อโจมตีชนเผ่ากอล (หรือ Gaulois ในภาษาฝรั่งเศส)

ในสมัยนั้นแวร์แซ็งฌีเมตอริกซ์ (Vercingétorix) หัวหน้าชนเผ่าอาร์แวร์น (Arverne) ซึ่งเป็นหนึ่งในชนเผ่ากอล (Gauls) หรือ โกลัวส์ (Gaulois) ในภาษาฝรั่งเศส ได้พยายามรวบรวมชนเผ่ากอลเพื่อต่อสู้และขัดขวางการรุกรานของจูเลียส ซีซาร์ และเพื่อเป็นการท้าทายผู้นำชาวโรมัน เวิร์แซ็งฌีเมตอริกซ์ ได้ส่งไก่ตัวผู้ (coq) หนึ่งตัวให้แก่จูเลียส ซีซาร์ เนื่องจากไก่นั้นเป็นสัญลักษณ์ที่แสดงถึงความกล้าหาญของชนเผ่ากอล ส่วนจูเลียส ซีซาร์เมื่อได้รับของขวัญเพื่อการประชิดขึ้นนี้ก็ตอบกลับหัวหน้าชนเผ่าอาร์แวร์น ด้วยการเชิญแวร์แซ็งฌีเมตอริกซ์มารับประทานอาหารร่วมกับชาวโรมัน และได้เสิร์ฟไก่ตัวนั้นที่นำไปเคี่ยวกับไวน์เป็นเวลานาน

เมนูไก่ตุ๋นไวน์แดง (4)



สงครามกอลที่ยาวนาน (ตั้งแต่ 58 ปีก่อนคริสตกาล ถึง 50 ปีก่อนคริสตกาล) จบลงด้วยชัยชนะของจูเลียส ซีซาร์ ที่อาเลเซีย (Alésia) ซึ่งเป็นที่มั่นสุดท้ายของชนเผ่ากอล (ปัจจุบันอาเลเซียเป็นส่วนหนึ่งของประเทศฝรั่งเศส และมีบางส่วนในประเทศเบลเยียมและสวิตเซอร์แลนด์) ความพ่ายแพ้อย่างราบคาบและน่าอัปยศของชนเผ่ากอลในครั้งนี้เปรียบเสมือนไก่ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ความกล้าหาญของชนเผ่ากอลที่ถูกเคี้ยวช้า ๆ ในไวน์โดยกองทัพโรมันนั่นเอง

คำว่า coq (ก๊อก) poulet (ปูเลต์) และ poule (ปูล) นั้นแปลว่าไก่ แต่ความแตกต่างของ coq กับ poulet อยู่ที่อายุของไก่ สำหรับ poulet นั้นเป็นไก่ที่ถูกฆ่าก่อนที่จะโตเต็มที่ ทำให้เราไม่สามารถรู้ได้ว่าไก่นั้นเป็นเพศผู้หรือเพศเมีย poulet บางตัวที่ขายตามร้านค้าอาจมีอายุไม่ถึง 90 วัน ไก่ที่ถือว่ามีความสุกนั้นควรมีอายุ 7 ถึง 8 เดือนเป็นอย่างต่ำ ส่วน coq นั้นเป็นไก่ที่โตเต็มที่จนเรารู้ว่าเป็นไก่เพศผู้ มีอายุ 1 ปีขึ้นไป ไก่ชนิดนี้มีเนื้อที่แน่น ส่วน poule นั้นเป็นไก่เพศเมีย ซึ่งชาวฝรั่งเศสมักเลี้ยงเพื่อกินไข่ แต่ก็มีการทำเมนูที่ทำจากเนื้อ poule เช่น poule au pot (ปูล โอ โป) หรือ ไก่ตุ๋นผักรวม และ blanquette de poule (บล็องเกต์ เดอ ปูล) หรือไก่ตุ๋นครีมสด เนื้อของ poule นั้นนุ่มกว่าเนื้อ poulet แต่ไม่แน่นเท่าเนื้อของ coq



ไก่ตัวผู้ (coq) (5)

ตามชื่อของอาหาร เราต้องใช้ไก่ที่เรียกว่า coq แต่ใครที่ทำ coq ไม่ได้อาจใช้ poule หรือ poulet แทนก็ได้ แต่เนื้อไก่ก็จะไม่แน่นเท่ากับไก่ตัวผู้ที่โตเต็มที่ สำหรับคนที่ไม่ชอบอาหารที่มันมากนัก ขอแนะนำให้เลือกไก่ที่มีเนื้อออกสีแดงเล็กน้อย เนื่องจากไก่ที่มีเนื้อออกสีขาวจะมีความมันมากกว่า

ส่วนผสมอื่น ๆ นั้นมีไวน์แดง แนะนำให้ใช้ไวน์เมอริโซ (Meursault) หรือโบโฌแลส์ (Beaujolais) เหล้ามาร์ค (ซึ่งเป็นเหล้าที่เกิดจากการนำกากผลไม้ที่เหลือจากการหมักไวน์มาหมักรวมกันอีกครั้ง) เนย น้ำมัน เกลือ พริกไทย น้ำตาล หมูสามชั้น หัวหอมขนาดเล็ก กระเทียม เห็ดแชมปิญอง หรือเห็ดกระดุม และสมุนไพรรวมหรือที่เรียกในภาษาฝรั่งเศสว่า “บูเกต์ การ์นี” (bouquet garni) จำนวนหนึ่งมัด ซึ่งมักมีใบโรสแมรี่และใบกระวานเป็นหลัก นอกเหนือจากผักสมุนไพรสองอย่างนี้แล้ว ยังอาจพบผักสมุนไพรชนิดอื่น ๆ ด้วย เช่น โรสแมรี่ ออริกาโน ซาโวรี พาสลีย์ ก้านเซลเลอรี (ขึ้นฉ่ายฝรั่ง)

กว่าจะมาเป็นอาหารรสเด็ดจานนี้ ขั้นตอนการทำไก่ตุ๋นไวน์แดงค่อนข้างยุ่งยากทีเดียว เริ่มจากการผัดหมูสามชั้นกับเนยประมาณ 10 นาทีแล้วจึงใส่หัวหอมที่ปอกเปลือกและหั่นเป็นเสี้ยวแล้วตามลงไป ผัดให้เข้ากันอีกราว ๆ 10 นาทีจึงตักขึ้นพัก แล้วนำไก่ที่หั่นแล้วใส่ลงไปแทน โดยเติมน้ำมันเพิ่มลงไปอีกเล็กน้อย เมื่อทอดไก่สุกแล้วให้ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทยตามชอบ พร้อมกับนำเหล้ามาร์คเทลงไปให้เกิดไฟลุกสักครู่ แล้วจึงนำไก่ไปใส่ในหม้อตุ๋นพร้อมกับเทไวน์แดงที่ต้มให้อุ่นมาก่อนหน้านี้ลงไป ตามด้วยกระเทียมสับหยาบและสมุนไพรหนึ่งมัด ตุ่นไก่ไปเรื่อย ๆ ในระหว่างนี้ถ้าไวน์ในหม้อตุ๋นแห้งเราสามารถทยอยเติมไวน์เพิ่มลงไปได้ เมื่อเวลาผ่านไป 1 ชั่วโมงจึงเติมหัวหอม เห็ดหั่นหยาบ และหมูสามชั้นที่ทอดแล้วพักไว้ก่อนหน้านี้ลงตามลงไป ตุ่นต่อไปอีกราว ๆ 45 นาที จึงเติมแป้งสาลีและคนให้เข้ากันอีกประมาณ 10 นาที แล้วจึงยกเสิร์ฟ หากชอบแครอทก็สามารถเติมลงไปได้

คนฝรั่งเศสมักรับประทานเมนูนี้กับพาสต้า มันฝรั่งนึ่งหรือมันฝรั่งบด ถ้าอยากเพิ่มสีสันก็สามารถเสิร์ฟไก่ตุ๋นไวน์แดงกับผักทองบดได้



เมนูไก่ตุ๋นไวน์แดง (6)

แหล่งอ้างอิง

Coq au vin. https://fr.wikipedia.org/wiki/Coq_au_vin

Coq au vin maison. https://www.marmiton.org/recettes/recette_coq-au-vin-maison_25755.aspx

Poule, poulet, coq, chapon : quelle différence ? <https://www.laculturegenerale.com/poule-poulet-coq-chapon-difference/>

Quelles différences entre une poule et un poulet ? <https://lemagdesanimaux.ouest-france.fr/dossier-175-differences-poule-poulet.html>

แหล่งที่มาของภาพ

- (1) [https://fr.wikipedia.org/wiki/Bourgogne_\(ancienne_r%C3%A9gion_administrative\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bourgogne_(ancienne_r%C3%A9gion_administrative))
- (2) <http://heartbpk.blogspot.com/2006/08/alsace.html>
- (3) [https://fr.wikipedia.org/wiki/Auvergne_\(ancienne_r%C3%A9gion_administrative\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Auvergne_(ancienne_r%C3%A9gion_administrative))
- (4) <https://www.serious-eats.com/recipes/2015/02/coq-au-vin-chicken-red-wine-braise-recipe.html>
- (5) <https://abonne.lunion.fr/id79698/article/2019-07-11/une-petition-contre-le-chant-des-coqs-beautor>
- (6) <https://www.foodnetwork.com/recipes/alton-brown/coq-au-vin-recipe-1952021>



อาหารจากเนยแข็ง : ตาร์ตีเฟลล์ ราแกลิต และฟองดูเนยแข็ง

มนทิญา พ่วงทรัพย์

Chapitre 1



เนยแข็งเรอโบลอง (1)

ประเทศฝรั่งเศสนิยมรับประทานเนยแข็งเป็นอย่างมาก และอาหารยอดนิยมของชาวฝรั่งเศสในช่วงอากาศหนาวก็มี ส่วนประกอบหลักเป็นเนยแข็ง ไม่ว่าจะเป็น ตาร์ตีฟเลตต์ (Tartiflette) ราแกลีสต์ (Raclette) และฟองดูเนยแข็ง (Fondue au fromage)

คำว่า Tartiflette นั้นมาจากคำว่า tartifla ที่แปลว่า มันฝรั่ง ในภาษาท้องถิ่นของแคว้นซาวัว (Savoie) เพราะส่วนประกอบหลัก ของอาหารจานนี้คือมันฝรั่ง และยังมีเบคอน หอมหัวใหญ่ เนย เกลือ พริกไทย และส่วนผสมที่ขาดไม่ได้คือเนยแข็งเรอโบลอง (Reblochon) เนยแข็งประเภทนี้มีแหล่งกำเนิดมาจากเขตการปกครองซาวัว (Savoie) ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีภูเขาสูงมากเป็นอันดับสองรองจากเขตการ ปกครองโอตซาลป์ (Hautes-Alpes) ในประเทศฝรั่งเศส รวมถึง มีแหล่งที่เล่นสกีมากมาย จึงไม่น่าแปลกใจที่อาหารจานนี้เป็นที่ นิยมและถือเป็นอาหารประจำเขตการปกครองซาวัวอีกด้วย

การทำตาร์ตีฟเลตต์นั้นเริ่มจากการผัดหัวหอมที่หั่นเป็นลูกเต๋าหรือฟานเป็นเส้นๆ ตามด้วยมันฝรั่งที่หั่นให้เป็นลูกเต๋า ขนาดไม่เล็กไม่ใหญ่จนเกินไป และเติมเบคอนลงไปผัดรวมกันจนสุก (บางสูตรแทนที่จะนำมันฝรั่งลงไปผัด กลับนำมันฝรั่ง ไปนึ่งก่อนแล้วค่อยนำมาผสมกับหัวหอมและเบคอนที่ผัดแล้ว) เติมเกลือและพริกไทยได้ตามชอบ แต่ต้องระวังเรื่องความเค็ม เพราะเบคอนของประเทศฝรั่งเศสมักมีรสเค็มอยู่แล้ว



ลักษณะเบคอนที่นำมาทำตาร์ตีฟเลตต์ (2)

เมื่อเตรียมส่วนผสมทั้งหมดนี้แล้ว ก็ทาเนยให้ทั่วจาน เซรามิกสำหรับอบอาหาร (บางสูตรนำกระเทียมมาถูจานแทนเนย) หลังจากนั้นให้วางมันฝรั่ง หัวหอม และเบคอนที่ผัดจนเสร็จลงไป ในจาน และปิดท้ายด้วยเนยแข็งเรอโบลซงที่หั่นเป็นชิ้น บางสูตร ใส่ครีมสดชนิดข้น (crème fraîche épaisse) ลงไปด้วย

หลังจากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดไปอบประมาณ 20 นาที จนเนยแข็งเริ่มกรอบ เมนูนี้มักเสิร์ฟพร้อมกับสลัดผักใบเขียวและ ไวน์ขาว

ไวน์ขาวที่แนะนำ ได้แก่ โกต ดู ฌูรา บล็อง (Côtes du Jura Blanc) แว็ง เดอ ซาวัว - ชินแย็ง แบร์ฌเอรอง บล็อง (Vin de Savoie - Chignin Bergeron Blanc) ชาโตเนฟ ดู ปป์ บล็อง (Châteauneuf du Pape Blanc) โครซ - แอร์มีตาซ บล็อง (Crozes - Hermitage Blanc) รูแซ็ต เดอ ซาวัว บล็อง (Roussette de Savoie Blanc) รูแซ็ต ดู บูฌ บล็อง (Roussette du Bugey Blanc) และ เซแซล บล็อง (Seyssel Blanc)



ครีมสดชนิดข้น (3)



ตาร์ตีแฟล็ต (4)

มีข้อสันนิษฐานว่าแรกเริ่มอาหารจานนี้ถูกคิดค้นโดยสมาพันธ์แรงงานผู้ผลิตเนยแข็งเรอบลอซง (Syndicat Interprofessionnel du Reblochon) เพื่อส่งเสริมการขายเนยแข็งชนิดนี้ในปี ค.ศ. 1980 อย่างไรก็ตามผู้อำนวยการของสมาพันธ์ได้ปฏิเสธข้อสันนิษฐานดังกล่าว

ชาวชาวเริ่มรู้จักอาหารจานนี้จากการที่ร้านอาหารตามแหล่งที่เล่นสกีในเขตการปกครองชาวว์ได้นำเสนออาหารจานนี้เพื่อเอาใจนักเล่นสกีที่ผ่านการเล่นสกีท่ามกลางอากาศหนาวและใช้พลังงานไปมาก เราจึงมักพบตาร์ตีแฟล็ตในรายการอาหารของร้านอาหารบนภูเขา อย่างไรก็ตามอาหารจานนี้ไม่ได้จำกัดอยู่เพียงแคในช่วงฤดูหนาวเท่านั้น จึงสามารถรับประทานได้ตลอดทั้งปีและทุกฤดูกาล

เมื่อพูดถึงตาร์ตีแฟล็ตทำให้นึกถึงอีกอาหารอีกจานหนึ่งที่มีส่วนผสมคล้ายกันที่ชื่อว่า “ราแกล็ต” (Raclette) ซึ่งมีต้นกำเนิดมาจากประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ว่ากันว่าคิดค้นขึ้นในช่วงยุคกลางโดยกลุ่มคนเลี้ยงแกะที่นำก้อนเนยแข็งมาผิงกองไฟและใช้มีดปาดส่วนที่ละลายมาทานบนขนมปัง ชื่อ Raclette มีต้นกำเนิดมาจากวิธีรับประทาน นั่นคือการขูด (racler) เนยแข็งที่อ่อนตัวเพราะความร้อนจากการนำเนยแข็งไปผิงกับไฟ



การปิ้งเนยแข็งข้างกองไฟ (5)



การขูดเนยแข็ง (6)