

Gastronomie française

Réputée dans le monde entier pour sa qualité et sa grande diversité, toujours en évolution, la gastronomie française est le fruit d'un héritage vieux de plusieurs siècles.

1.1 Quels sont les plats emblématiques de la gastronomie française?

Selon une enquête IPSOS réalisée auprès d'un panel de Français, à l'occasion de la fête de la gastronomie, le **hit-parade des 5 plats les plus emblématiques de la cuisine française** se présentait ainsi :

1. Le *foie gras*
2. Le *pot-au-feu*
3. La *blanquette de veau*
4. Le *cassoulet*
5. La *côte de bœuf-frites*

Mais le choix des Chefs étrangers varie un peu :

1. Le *foie gras* – toujours premier grâce au vote du Chef cuisinier italien **Massimo Bottura**
2. La *bouillabaisse* – déclarée « *plat émouvant* » par le Cuisinier allemand **Heinz Beck** expatrié en Italie
3. La *ratatouille* et le *coq au vin* reçoivent tous les suffrages du Chef **Daniel Achilles**, désigné « *Chef de l'année 2014* » par GaultMillau avec 18 points
4. L'*omelette*, plat des plus simples est le préféré du Chef belge **Kobe Desramault**
5. La *soupe à l'oignon* fait sensation au pays du soleil levant car le Chef japonais **Taku Sekine**, juge que ce plat regroupe des « *ingrédients emblématiques de la cuisine française* ».

1.2. Le repas français

Les Français ont la réputation d'être très attachés à leurs traditions gastronomiques. Ce n'est pas par hasard. Beaucoup d'entre eux déclarent qu'un bon repas en famille reste l'évènement le plus important de la journée. Et la question sacramentale: «qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui?» ou «qu'est-ce qu'on a pour le dîner?» intéresse les gens beaucoup plus que les dernières nouvelles politiques ou économiques.

Traditionnellement un repas français comprend une entrée, un plat principal, un fromage et un dessert. Hé, oui! Les Français aiment beaucoup le fromage et en prennent presque à chaque repas avant le dessert ou même au lieu du dessert.

Les cuisiniers français sont très respectés, on les appelle chefs-cuisiniers ou tout simplement chefs. On les compare souvent avec les musiciens. Pourquoi? Les uns et les autres créent la magie. Les musiciens utilisent les sons et les notes pour composer de la musique, les cuisiniers prennent les goûts, les odeurs, les épices et le résultat est souvent aussi impressionnant.

Si l'on vous demande quelles sont vos associations avec les mots «cuisine française», qu'est-ce que vous allez répondre? Soupe aux oignons? Cuisses de grenouille? Fromages? Huîtres? Vin et champagne? Escargots? Bien sûr, c'est vrai!

Beaucoup de touristes viennent en France non seulement pour voir son architecture, ses paysages et sa culture, mais aussi pour prendre connaissance de ses célèbres traditions gastronomiques.

1.3 La cuisine régionale

Chaque région de France a ses spécialités culinaires. Les conditions climatiques, la structure des sols, la proximité de la mer - tout définit les goûts et les nuances spécifiques des produits locaux.

<p>Vocabulaire spécialité (f) – регіональне, фірмове блюдо; sol (m) – грунт; proximité (f) – близькість sarasin (m) – гречка ;céréale (m) – злаки, крупи; vigne (f) – виноградна лоза; algues (f, pl) – водорості; espèce (f) – вид, сорт; royaume (m) – королівство</p>	<p>Au nord de la France vous allez déguster les célèbres crêpes de Normandie, surtout ceux du blé noir (du sarasin). Ce genre des céréales est tout à fait habituel en Russie et assez exotique en France. Le cidre est la boisson traditionnelle du nord. C'est que le climat du nord est mauvais pour la traditionnelle vigne, alors on cultive des pommes et en fait toutes sortes de bonnes choses. Et n'oubliez pas la délicieuse crème normande car c'est le pays de vieilles traditions laitières.</p>
---	---

Sur la côte Atlantique la cuisine nous propose les fruits de mer – huîtres, algues, dizaines d'espèces de poissons. Et même le goût des produits ordinaires semble avoir une petite nuance maritime.

Dans la partie continentale de la France la cuisine est souvent plus solide, partout on utilise largement de différents légumes, viandes, herbes, fromages. Les fromages

français est aussi une tradition. On en compte entre 350 et 400 espèces au total. C'est incroyable! Grâce à Internet on a la possibilité de voir les fromages de toutes les régions et même en commander on-ligne!

Aujourd'hui on peut voir toutes les spécialités culinaires sans quitter la maison. Comment? Il suffit d'entrer sur un site de la France gastronomique. Il y en a assez! Là vous trouverez la présentation des traditions régionales, pourrez voir les recettes et les conseils pratiques, participer à un forum et échanger vos impressions et même organiser un week-end gastronomique, réserver une chambre d'hôtel et une visite guidée dans le royaume des goûts différents!

1.4. Dites si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses

	vrai	faux
1. Les Français mangent beaucoup		
2. Les Français aiment la bonne cuisine		
3. Un bon repas est très important pour les Français		
4. Le fromage est souvent pris avant le dessert		
5. Tous les cuisiniers français sont musiciens		
6. Les cuisiniers créent les plats avec des goûts et les odeurs		
7. La soupe aux oignons est un plat traditionnel français		
8. Les touristes apprécient beaucoup la cuisine française		

1.5 Pour parler de la cuisine, il nous faudra connaître les produits alimentaires.

Classez les provisions suivantes: aubergine, banane, beurre, bœuf, crème, carotte, concombre, eau minérale, fromage, lait, lapin, maïs, mouton, poivron, poire, pomme de terre, poulet, riz, tomate

noms du masculin		noms du féminin	
fruits			
légumes			

céréales	
viandes	
laitages	

1.6. Observez une carte de restaurant et classez-y les plats suivants: crème au chocolat, lapin farci, salade énergétique, camembert, évian, omelette aux champignons, bri, vichy, huîtres atlantiques, pêches rôties, calamars grillés

Entrées: Assiette de crudités Salade verte Crevettes	Desserts: Mousse au chocolat Biscuits à la framboise Salade de fruits
Plats: Duo de légumes Gratin provençal Crumble à la viande	Boissons: Vin (rouge, rosé, blanc) Eau minérale Café

1.7 La cuisine régionale

I. Répondez aux questions:

1. Qu'est-ce qui explique la variété des cuisines régionales en France?
2. Quels sont les plats traditionnels du nord de la France?
3. Quelle est la particularité de la cuisine des régions maritimes?
4. Qu'est-ce qui caractérise la cuisine continentale?
5. Combien d'espèces de fromage y a-t-il en France?
6. Comment peut-on connaître la gastronomie à l'aide des sites Internet?
7. Quels sont les idées des découvertes culinaires?

II. Trouvez dans le texte les mots dont voilà les définitions:

- +Plat traditionnel ou habituel -
- La terre où l'on cultive des plantes -
- Un petit plat rond fait de farine, des œufs et de lait -
- La boisson fabriquée à base de pommes -
- La partie grasse du lait-
- Les plantes maritimes -
- Information sur la préparation d'un plat -
- Discussion dans Internet -
- Pays, territoire d'un roi -

1.8 Test

1. **Qu'est-ce que tu prends pour le petit déjeuner?** A. Un café b. Un jus, du pain grillé c. Du chocolat, des petits pains, de la confiture
2. **Qu'est-ce que tu prends pour le déjeuner?** A. Une salade et un plat b. Un plat et un dessert ou un fromage c. Deux plats et deux desserts

3. **Qu'est-ce que tu prends le soir?** A. Des pâtes b. Des fruits et des légumes c. De la viande et du jambon
4. **Qu'est-ce que tu prends si tu as faim entre les repas?** A. Un yaourt b. Une glace c. Une pomme
5. **Qu'est-ce que tu bois à table?** A. De l'eau b. Du café c. Des boissons sucrées et gazeuses
6. **Quel est ton repas préféré pour les fêtes et les soirées?** A. Une pizza b. Du poisson avec des légumes c. Des crêpes
7. **D'habitude tu restes combien de temps à table?** A. Deux minutes b. Dix minutes c. Trente minutes

Comptez vos points:

questions	1	2	3	4	5	6	7
1 POINT	1	1	2	2	1	2	1
2 POINTS	2	2	1	3	2	1	2
3 POINTS	3	3	3	1	3	3	3

Si vous avez: de 7 à 11 points: attention! Vous êtes un mangeur modeste et rapide de 12 à 17 points: vous êtes un bon mangeur équilibré de 18 à 21 points: attention! Vous êtes un peu gourmand

+

- Présentez les résultats de votre enquête, formez les groupes de mangeurs rapides, équilibrés et gourmands

1.9 Texte complémentaire: La France, un pays gastronomique

La France est appelée "un pays gastronomique", c'est pourquoi la connaissance culinaire chez les Français est très élevée. Dans les repas, les Français accordent de l'importance à trois points suivants: le goût, l'apparence et le parfum. Ils respectent l'ambiance du repas. Le niveau élevé de la connaissance gastronomique chez les Français se manifeste dans plusieurs fêtes annuelles comme "Fête des vendanges" et "Fête du Vin", et dans plusieurs concours pour des cuisiniers et des pâtisseries. En plus, chaque année on publie environ 100.000 exemplaires de guides de restaurant et de café.

À Paris, "ville gastronomique", le nombre de restaurants rapides a augmenté depuis environ dix ans, mais ces derniers temps, ce mouvement s'est arrêté pour ne pas détruire les restaurants et les cafés traditionnels et pour conserver la culture alimentaire de la France. À Paris il y a beaucoup de McDonald's, restaurants rapides

représentifs, mais par exemple pour garder l'ambiance des cafés français, les restaurants rapides adoptent un décor traditionnel, et comme le petit déjeuner au café parisien, ils vendent le "croque monsieur", et ils servent la "crème brûlée" comme dessert.

Il y a un rapport inséparable entre la France et la cuisine. Tandis que les Américains ne s'intéressent pas à la cuisine elle-même, mais plutôt à leur santé, les Français apprécient beaucoup la cuisine. Manger est la plus importante pour les Français, car ils déclarent que le repas est le plaisir de la vie. Même s'ils regardent à la dépense pour d'autres choses, ils n'épargnent guère leur argent pour la cuisine.

En France, le repas complet traditionnel commence par un hors-d'oeuvre, ensuite suivent une entrée, un plat de poisson, un plat de viande, une salade, le fromage et un dessert. C'est le vin qui joue un rôle très important pendant le repas. Les Français, bien connus pour les amateurs de vin, en consomment le plus du monde. En plus, ils boivent d'une façon "sage", c'est-à-dire selon les deux points suivants.

D'abord, les Français tiennent à ce que les vins soient en parfaite harmonie avec chaque plat. Par exemple, on mange du poisson généralement avec du vin blanc. Ici, deux choses différentes, c'est-à-dire le poisson et le vin blanc, doit s'entendre bien l'un l'autre, et le plat deviendra plus délicieux. Ainsi comme un couple humain, la meilleure combinaison de vin et de plat est appelée le "mariage". On pense que, dans plusieurs "mariages", le fromage est le meilleur partenaire du vin, et on change de vin selon les catégories de fromage.

Ensuite, ils boivent d'une manière médicalement raisonnable. En France, il existe un apéritif avant le repas, un vin pendant le repas, un digestif après le repas, dont chacun a son rôle. Le premier anime la fonction de l'estomac et de l'intestin, et le troisième favorise, comme son nom l'indique, la digestion. En se conformant au "cours de digestion", ils peuvent conserver leur santé.

+Il semble que les Français sont véritables gastronomes, car ils se régalaient tant au physique qu'au moral. En fait, ils vivent dans une telle culture où le repas s'harmonise bien avec le vin, et dans chaque repas, ils éprouvent à la fois le bonheur physique et la satisfaction morale.

En réponse à la crise sanitaire, qui a lourdement impacté les restaurants, petits comme haut de gamme, le Premier ministre Jean Castex a souhaité faire de cette année **2022 l'année de la gastronomie française**.

Elle a été officiellement lancée par le **président de la République Emmanuel Macron** qui s'est rendu, **lundi 27 septembre 2021, à la 20e édition du Sirha à**

Lyon, grand rendez-vous des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation . Une visite d'ailleurs inédite pour un chef d'État.

2.1 Ecoutez les textes:

1. Les spécialités de la cuisine française (1/2) - Vocabulaire français thématique

https://www.youtube.com/watch?v=7q4NdNg-vsg&ab_channel=EspaceFrancais

La cuisine française fait référence à divers styles gastronomiques dérivés de la tradition française. Faites le tour de la France en découvrant 30 spécialités de la cuisine française. Bon appétit ! □ Retrouvez un descriptif pour chaque spécialité : <https://www.espacefrancais.com/specia...>

2. 10 plats typiques de la gastronomie française

https://www.youtube.com/watch?v=XuDbgmNhiU0&ab_channel=Clasesfranc%C3%A9sChihuahua

Répondez aux questions:

Quels sont les plats typiques de la gastronomie française?