A2 et +

Civilisation





À TABLE !

À la découverte du repas gastronomique des Français

Christine Andant
Annabelle Nachon

Site compagnon

FLE
PUG

Christine Andant, Annabelle Nachon

À TABLE !

À la découverte du repas gastronomique des Français

FLE
PUG

LES COLLECTIONS FRANÇAIS LANGUE ÉTRANGÈRE
SONT DIRIGÉES PAR ISABELLE GRUCA

Collection Civilisation-Cultures
Bulles de France, G. Jeffroy et Unter, 2013
La France au quotidien, R. Roesch et R. Rolle-Harold, 2012
La France des régions, R. Bourgeois et S. Eurin, 2001

Pour les autres collections, consultez le catalogue
sur notre site internet **www.pug.fr**

Le site compagnon de l'ouvrage est accessible à l'adresse
atable-lerepasfrancais.jimdo.com ou en flashant
le QR code ci-dessous.

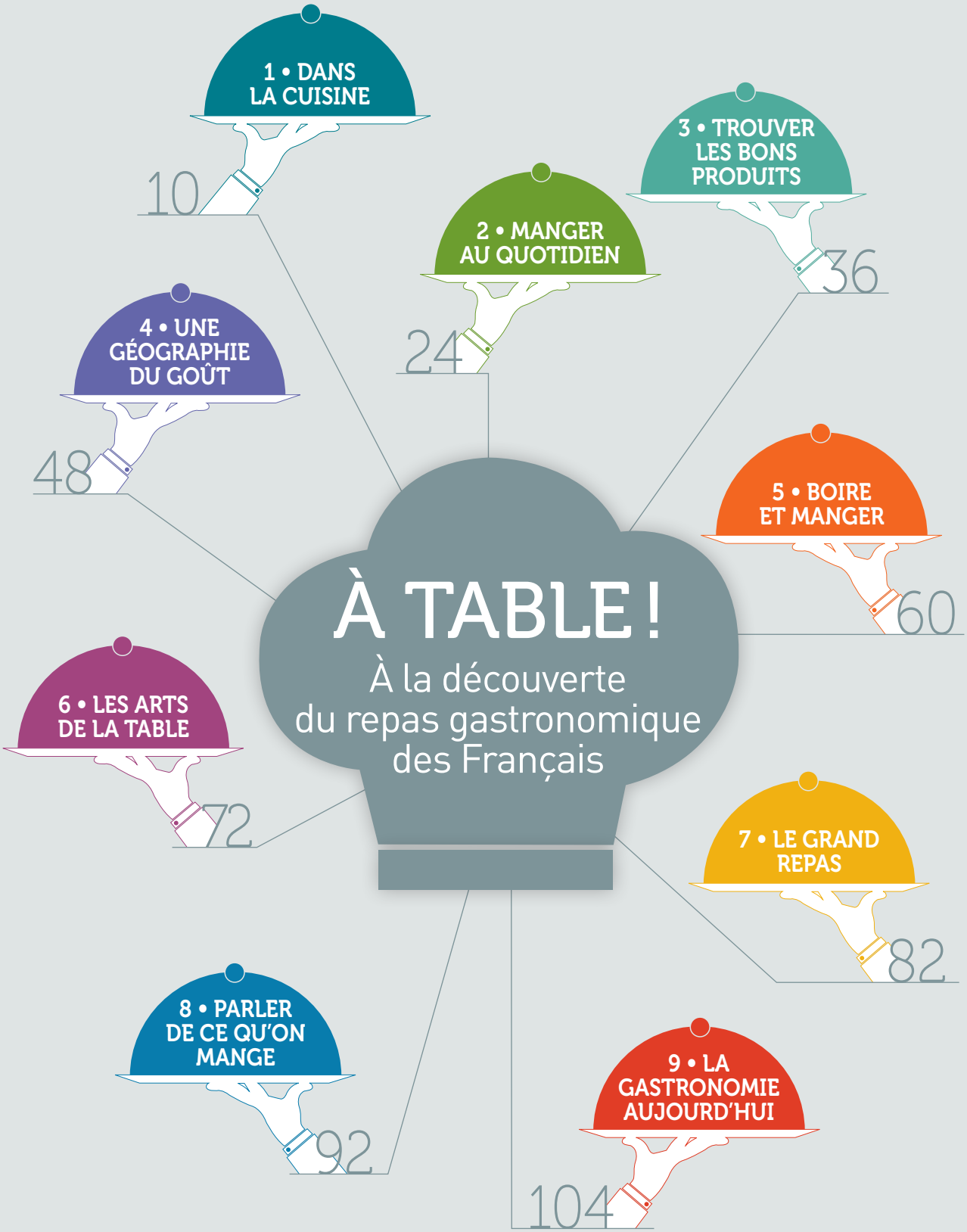
Dépôt légal : décembre 2016
Conception graphique et mise en page : Corinne Tourrasse
Coordination éditoriale : Ségolène Marbach

© Presses universitaires de Grenoble
15, rue de l'Abbé-Vincent
38600 Fontaine
pug@pug.f r / www.pug.fr

ISBN 978-2-7061-2509-6

DANGER
LE PHOTOCOPILLAGE TUE LE LIVRE

Le code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle.



1 • DANS LA CUISINE 10
2 • MANGER AU QUOTIDIEN 24
3 • TROUVER LES BONS PRODUITS 36
4 • UNE GÉOGRAPHIE DU GOÛT 48
5 • BOIRE ET MANGER 60
6 • LES ARTS DE LA TABLE 72
7 • LE GRAND REPAS 82
8 • PARLER DE CE QU'ON MANGE 92
9 • LA GASTRONOMIE AUJOURD'HUI 104

Les repas rythment la journée

LES FRANÇAIS, CHAMPIONS DU « VRAI REPAS »

Les Français restent attachés aux trois repas traditionnels, synonymes de convivialité ; le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner continuent de rythmer leur journée. Sans oublier le goûter, que les enfants aiment tant en rentrant de l'école !
Au fil des années, les horaires se sont un peu décalés, mais les trois repas sont toujours pris massivement aux mêmes heures. Ainsi, en semaine, le petit-déjeuner est pris autour de 8 heures, le déjeuner à 13 heures et le dîner vers 20 heures. Au total, sur une journée, les Français consacrent 2 heures 20 en moyenne à manger, majoritairement à table.
Sans surprise, le repas constitue pour les Français un des moments les plus agréables de la journée, surtout quand il est partagé.
Pour les Français, un « vrai repas », ou « repas traditionnel » est le résultat de règles gastronomiques, nationales, régionales et familiales. Il est constitué d'une entrée, d'un plat de viande (ou de poisson) accompagné d'une garniture de légumes (ou de féculents) et d'un dessert précédé de fromage. Évidemment, ce modèle est difficile à suivre tous les jours à cause des contraintes de la vie quotidienne (trouver les bons produits, avoir le temps et les moyens) et il se réduit quelquefois à un plat unique, surtout à midi.





En dehors des créneaux 12 h - 14 h et 19 h - 22 h, la plupart des restaurants ne servent pas. Si vous voulez manger à toute heure, il faudra vous tourner vers les brasseries ou de grandes chaînes de restauration.

1 Laquelle de ces phrases correspond le mieux au texte ?

a. Il est important pour les Français d'être à table en même temps.
b. Les trois repas sont constitués selon des règles traditionnelles.
c. Les Français aiment passer du temps à table, mais ils préfèrent grignoter entre les repas.

2 Qu'en dites-vous ?

- Dans votre pays, à quelle heure prend-on les repas ?
- Le repas de midi ou du soir est-il composé d'un plat unique ou de plusieurs plats ?



LE SAVIEZ-VOUS ?

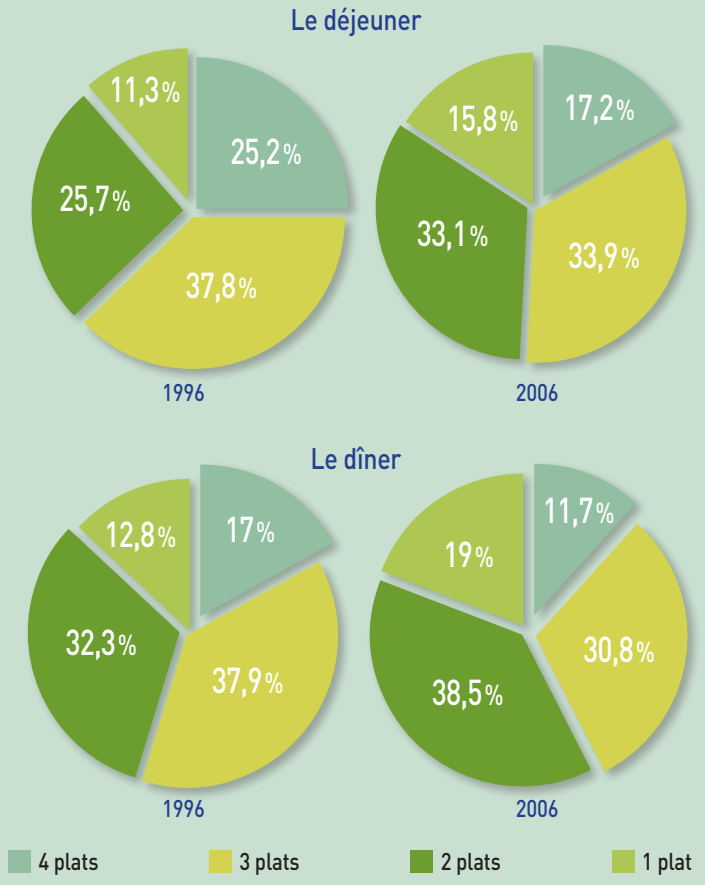
Le souper a longtemps été le repas de la fin d'après-midi, puis a changé d'horaire pour se prendre en soirée. Il désigne aujourd'hui le repas d'après spectacle, consommé en milieu de nuit. Dans certaines régions, le mot « souper » est synonyme de dîner.

LANGUE

ON NE DIT PAS :
manger son repas ;
manger son petit-déjeuner ;
manger son déjeuner ;
manger son dîner.

ON DIT :
prendre un repas ; ***prendre*** son petit-déjeuner ;
déjeuner ; dîner ; souper.

Évolution de la structure d'un repas en nombre de plats



Source : lanutrition.fr

3 Vrai ou faux ?

a. En 2006, le déjeuner et le dîner sont composés de trois ou quatre plats pour la plupart des Français. V ◯ F ◯

b. Le nombre de Français qui consomment quatre plats au dîner a augmenté. V ◯ F ◯

c. En 1996, il y a autant de Français qui consomment trois plats à midi que de Français qui en mangent quatre. V ◯ F ◯

d. Il y a de moins en moins de Français qui mangent trois plats le soir. V ◯ F ◯

Le petit-déjeuner



Tous les matins, petit-déjeuner, c'est rompre le jeûne de la nuit.

LE PETIT-DÉJEUNER, UN RITUEL

Pour beaucoup de Français, c'est un rituel indispensable pour bien commencer la journée car, en plus de son intérêt nutritionnel, il joue un rôle important dans le maintien du lien familial : on le prend le plus souvent chez soi, à table. Pourtant, de plus en plus de gens sautent ce repas, faute de temps ou d'appétit, et certains emportent quelque chose à grignoter sur le chemin de l'école ou du travail.

Il dure un quart d'heure en moyenne en semaine, mais se prolonge le week-end et les Français apprécient de prendre le temps de partager ce moment de convivialité et de plaisir.

Contrairement aux autres repas de la journée, le menu du petit-déjeuner est personnalisé et chacun le compose selon ses goûts et son appétit : café, pain-beurre-confiture pour les uns, céréales et lait pour les autres… Les croissants s'invitent à table de temps en temps, surtout le week-end où l'on prend le temps de faire la grasse matinée, d'aller jusqu'à la boulangerie et où le petit-déjeuner est généralement plus copieux qu'en semaine. Selon le Programme National Nutrition Santé (PNNS), le petit-déjeuner idéal se compose d'un produit céréalier, d'un fruit, d'un produit laitier et d'une boisson.



EXPRESSIONS

La sagesse populaire dit qu'il faut « manger comme un roi le matin, comme un prince à midi et comme un pauvre le soir ».

« Sauter un repas » signifie ne pas prendre ce repas.

On appelle « une noisette » un café avec un nuage de lait et « un café au lait », un café qui contient la même quantité de lait que de café.

QUE MANGENT LES ENFANTS ?

Regardez un reportage sur le petit-déjeuner tourné dans une école française.

1 Lisez le texte et répondez aux questions.

a. Pour quelles raisons certaines personnes ne prennent pas de petit-déjeuner ? .....

.....

b. Quelle est la durée moyenne du petit-déjeuner en France ?

.....

.....

c. Quel petit-déjeuner est recommandé aux Français par le PNNS ?

.....

.....

MON PETIT-DÉJEUNER

❷ Écoutez le témoignage (audio 4) et entourez sur le dessin ce que la personne interrogée mange.



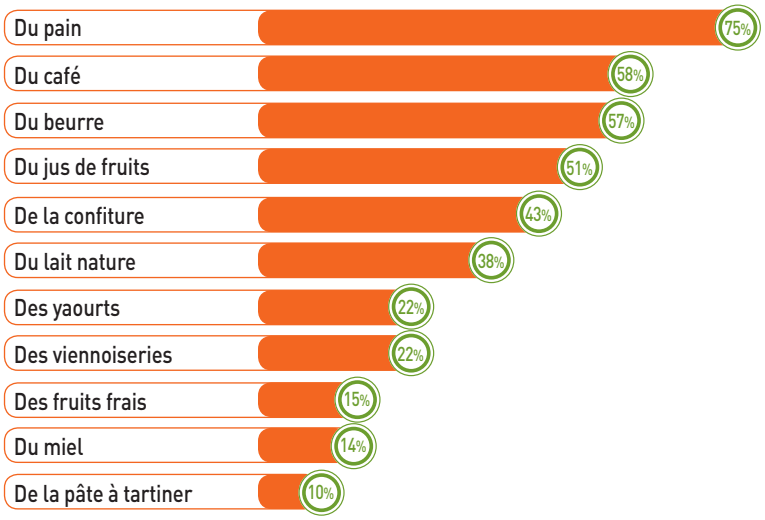
❸ Qu'en dites-vous ?

- Prenez-vous un petit-déjeuner chaque jour ?
- Où prenez-vous généralement votre petit-déjeuner ?
- De quoi se compose votre petit-déjeuner habituel ? Est-il représentatif de votre pays ?

« Elle se levait la première et, comme nous faisions la grasse matinée, elle nous apportait le petit-déjeuner. »

Jean-Paul Sartre (*Huis clos*, 1944)

QUE TROUVE-T-ON SUR LA TABLE DU PETIT-DÉJEUNER DES FRANÇAIS ?



Source : enquête CSA pour Unijus.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'expression « petit-déjeuner » apparaît à la fin du XIXe siècle, et s'impose au milieu du XXe siècle. Jusqu'au début du XXe siècle, le petit-déjeuner se compose souvent d'une soupe ou de pain trempé dans du vin.

LA CONFITURE

Découvrez la chanson comique des Frères Jacques (1973).

LANGUE

Le petit-déjeuner est communément appelé « p'tit dèj' ».

Où mangent les Français le midi ?

LA PAUSE DE MIDI

Pas de journée de travail sans pause déjeuner ! La coupure traditionnelle de midi résiste à l'évolution des rythmes de travail, même si elle s'est considérablement réduite ces vingt dernières années : on est passé d'1 heure 30 à 25 minutes en moyenne, et le foyer n'est plus le lieu majoritaire où l'on déjeune. Toutefois, pour la majorité des Français, la pause déjeuner est essentielle, nécessaire pour faire retomber le stress et recharger les batteries pour le reste de la journée.

De plus en plus de Français apportent leur déjeuner au travail, pour des raisons économiques, mais aussi pour maîtriser ce qu'ils mangent. Ils ne mangent généralement pas en travaillant et la loi française oblige les entreprises à prévoir un lieu « permettant de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité ». Les plus nombreux sont ceux qui prennent le temps de se mettre à table, chez eux, au restaurant ou à la cantine (le restaurant d'entreprise) et quelques-uns mangent sur le pouce, dans la rue ou devant leur écran. Ceux qui sautent ce repas peuvent se compter sur les doigts d'une main !

EXPRESSIONS

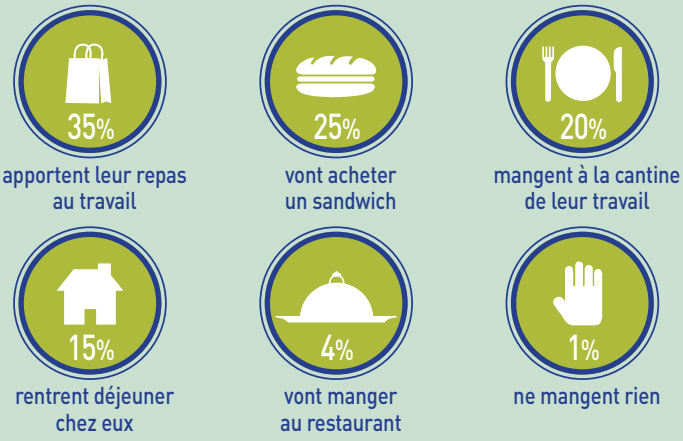
« Manger sur le pouce » : manger rapidement, sans forcément se mettre à table.

Dans la restauration, on appelle « coup de feu » le moment du service où il y a le plus d'affluence, et donc beaucoup de travail.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En France, presque tous les restaurants proposent un plat du jour. C'est un plat qui change chaque jour selon l'inspiration du chef et les produits de saison, et qui est, en général, moins cher que les plats de la carte.

Où mangent les Français le midi ?



Source : reso44.resofrance.eu

1 Reliez les expressions et leur signification ?

Recharger les batteries •	• La maison
Le foyer •	• Être peu nombreux
Se compter sur les doigts d'une main •	• Reprendre des forces

2 Qu'en dites-vous ?

- Quelle information vous étonne le plus dans les documents ci-dessus ?
- Où mangez-vous en général à midi ?
- Combien de temps dure votre pause déjeuner ?
- Existe-t-il des restaurants scolaires ou d'entreprise dans votre pays ?



Déjeuner sur le pouce.





Déjeuner à la cantine.



Entre midi et deux, en terrasse.

OÙ MANGEZ-VOUS LE MIDI EN SEMAINE ?



Hamid, 35 ans, conseiller financier

J'essaie de préparer et d'apporter mon repas, mais quand je n'ai pas le temps, je m'achète une formule « sandwich-boisson-dessert » dans une boulangerie, à deux pas de mon bureau. Je fais une courte pause pour manger dans la cuisine de ma société s'il y a des collègues avec qui discuter. Sinon, je mange à mon bureau tout en travaillant.



Léna, 13 ans, collégienne

Je mange à la ..... parce que je n'ai pas le temps de rentrer chez moi entre midi et deux. On a toujours un ..... chaud : du poisson ou de la viande avec deux ..... au choix, une entrée (en général des crudités), un produit laitier : petit-suisse, yaourt, fromage et un ....., qui est un fruit ou une pâtisserie. Je mange avec des copines et on passe à peu près 45 minutes à table à discuter.



Benoît, 58 ans, cadre supérieur

Je mange la plupart du temps au restaurant d'entreprise, c'est le meilleur rapport qualité/prix/rapidité. Il m'arrive d'aller au restaurant quand j'ai un déjeuner d'affaires et là, on passe plus d'une heure à table et on fait un repas plus copieux et en général plus arrosé, avec une bonne bouteille !

À LA CANTINE

4 Écoutez le témoignage de Léna (audio 5) et complétez le texte ci-dessus.

ÉCRITURE CRÉATIVE

3 Sur le modèle ci-contre, imaginez le témoignage de Manon, qui rentre déjeuner chez elle.



Manon, 23 ans, standardiste

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le pain

« TU AS PRIS LE PAIN ? »



C'est une phrase que l'on entend chaque jour dans presque tous les foyers en France ! En effet, 98 % des Français consomment du pain, en moyenne 160 g par jour. Le pain traverse l'histoire de la France et a une valeur symbolique, notamment lors de la Révolution française. En 1793, on impose aux boulangers de faire un pain « égalitaire », le même pour tous, nobles ou gens du peuple.

La baguette, star du repas quotidien, mesure aujourd'hui 65 cm et pèse environ 250 grammes… On en produit 10 milliards par an en France. Mais le pain existe sous de nombreuses formes (baguette, flûte, miche, boule, marguerite, ficelle, épi, etc.) et de nombreuses variétés (aux olives, aux noix, aux céréales, de campagne, au pavot, au seigle, complet, etc.). Il est indispensable à la dégustation d'un bon fromage et accompagne avec bonheur le beurre, la confiture ou le miel des tartines du goûter ou du petit-déjeuner. Les ingrédients de base du pain sont toujours les mêmes : de la farine, de l'eau, de la levure et du sel, mais le pain est une matière vivante et son goût varie en fonction de plusieurs facteurs : la qualité des produits utilisés, le mélange des farines, la fermentation, le pétrissage, la cuisson et, évidemment, le savoir-faire du boulanger !



1 Qu'en dites-vous ?

- Existe-t-il dans votre pays un produit qui accompagne tous les repas, comme la baguette ?

TRUCS ET ASTUCES

S'il reste du pain, on ne le jette pas ! On peut en faire des croûtons à ajouter dans une salade ou une soupe, de la chapelure pour faire des escalopes cordons-bleus, ou encore du pain perdu.



Des croûtons dans une salade.



De la chapelure.

RECETTE DU PAIN PERDU

15 tranches de pain rassis (sec), 3 œufs, 750 ml de lait, sucre vanillé



Mélangez les œufs, le sucre et le lait.
Faites tremper le pain dans ce mélange.
Dans une poêle, faites fondre une noisette de beurre.
Faites dorer les tranches de pain.
Servez avec du sucre, du miel, du sirop d'érable ou de la confiture.

COMMENT DIRE ?

Autour du pain



Viennoiseries (de gauche à droite) : un croissant, une chouquette, une brioche, un pain aux raisins, un pain au chocolat, un chausson aux pommes, un saint-genix.

LA MIE
peut être : aérée, alvéolée, serrée, dense, etc.

LA CROÛTE
peut être : croustillante, molle, craquante, dure, épaisse, fine, dorée, ambrée, blanche, brune, farinée, etc.

LE PAIN
peut être : frais, rassis, grillé, blanc, complet, etc.

❷ Reliez les expressions et leur signification.

Gagner sa croûte •	• Tromper quelqu'un
Avoir du pain sur la planche •	• C'est facile, c'est une bonne occasion
Manger son pain blanc •	• Avoir des débuts faciles
Long comme un jour sans pain •	• Être dans une situation embarrassante
Rouler quelqu'un dans la farine •	• Gagner sa vie en travaillant
C'est du pain bénit •	• Très long, interminable
Être dans le pétrin •	• Avoir beaucoup de travail à faire

ÉCRITURE CRÉATIVE

❸ À l'aide des mots proposés ci-dessus et du lexique proposé sur le site compagnon, décrivez une baguette que vous aimeriez manger, puis une baguette qui ne vous fait pas envie.

LA POÉSIE DU PAIN

Découvrez le texte du poète Francis Ponge sur le pain.

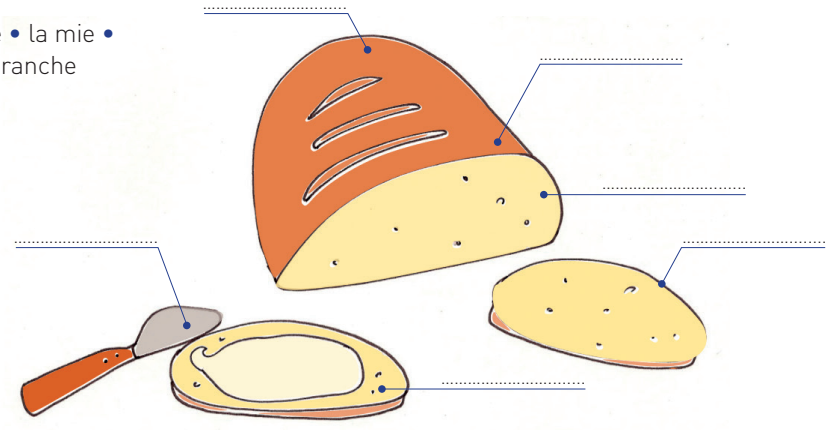
MA BAGUETTE MAISON

Apprenez à faire votre propre baguette !

❹ Placez les mots suivants sur le dessin.

un couteau à beurre • la croûte • la mie • le quignon • une tartine • une tranche

On peut couper une tranche, un morceau ou encore un quignon de pain avec un couteau à pain à larges dents et faire une tartine. On peut aussi le rompre à la main. On le conserve dans une huche (une boîte) à pain ou dans un sac en tissu.



Magrets de canard au poivre, sauce bigarade

INGRÉDIENTS
(POUR 4 PERSONNES)

Pour la préparation des magrets
2 magrets de canard
2 cuillères à soupe (c. à s.) de poivre noir concassé

Pour la préparation de la sauce bigarade
2 verres de fond blanc* de volaille
2 oranges non traitées
1 c. à s. de sucre
1 c. à s. d'eau
1 c. à s. de vinaigre de vin blanc

USTENSILES
Une casserole
Une poêle

TEMPS DE PRÉPARATION
20 min

TEMPS DE CUISSON
10 min pour les magrets
20 min pour la sauce



PRÉPARATION DES MAGRETS

Parez les magrets (éliminez les parties non comestibles ou non présentables). Quadrillez le gras avec la pointe du couteau (tracez des incisions en diagonale, sans entamer la chair) et poivrez les magrets du côté où se trouve la graisse. Réservez au frais.

PRÉPARATION DE LA SAUCE BIGARADE

Versez le fond blanc de volaille dans une casserole, chauffez et faites-le réduire* des trois-quarts. Pressez le jus des oranges (réservez un zeste). Mettez le sucre dans une casserole avec 1 c. à s. d'eau et faites cuire jusqu'à obtenir un caramel blond*. Ajoutez le vinaigre de vin blanc et le jus des oranges pour déglacer. Remuez et laissez réduire jusqu'à la consistance d'un sirop. Râpez le zeste de l'orange dans la casserole, versez le fond blanc* de volaille et poivrez. Mélangez et laissez cuire encore 5 minutes jusqu'à ce que la sauce soit bien onctueuse, comme une crème. Gardez la sauce au chaud.

CUISSON DES MAGRETS

Salez les magrets du côté de la chair. Déposez-les dans une poêle bien chaude, du côté poivre. Rôtissez les magrets pendant 3 à 5 minutes en fonction du degré de cuisson désiré. Retournez ensuite du côté de la chair et continuez la cuisson quelques minutes (on peut aussi le faire au four).
Quand les magrets sont cuits, emballez la viande dans du papier d'aluminium et laissez-la reposer une dizaine de minutes, au chaud. La chair de la viande sera plus moelleuse.

FINITION ET PRÉSENTATION

Coupez les magrets en tranches de 0,5 cm d'épaisseur et déposez-les sur des assiettes. Ajoutez un filet de sauce bigarade.

* voir « Trucs et astuces » page suivante.

TRUCS ET ASTUCES

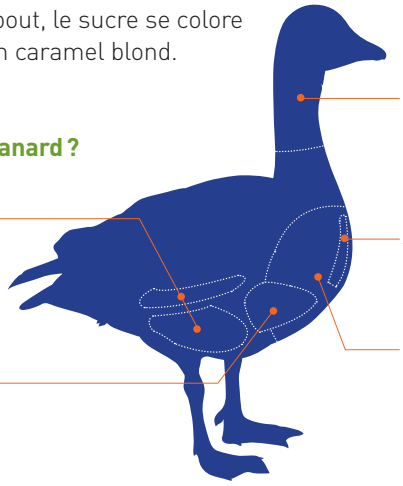
Pour comprendre la recette

Faire réduire un liquide, c'est le faire bouillir afin d'évaporer l'eau pour concentrer les arômes et obtenir une consistance plus épaisse.

Le fond blanc de volaille est un bouillon réalisé à partir de volaille et de légumes.

Comment obtenir un caramel blond ?
Mettre le sucre et l'eau dans une casserole. Faire chauffer. Dès que l'eau bout, le sucre se colore et on obtient un caramel blond.

Où se trouve le magret de canard ?



Pour gagner du temps

Le magret de canard est délicieux avec les sauces aigres-douces, mais si vous n'avez pas le temps de faire une sauce, poêlez quelques fruits pour la douceur (cerises, pêches, figues, etc.) et ajoutez quelques gouttes de vinaigre balsamique pour l'acidité.



Les moules-frites sont une spécialité du nord de la France servie dans de nombreuses brasseries.

LES PLATS PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS

Le magret de canard et le fondant au chocolat sont le plat et le dessert préférés des Français !

En 2015, les 5 plats préférés des Français sont :

1. Magret de canard
2. Moules-frites
3. Couscous
4. Blanquette de veau
5. Côte de bœuf

1 Qu'en dites-vous ?

- Quel est le plat préféré dans votre pays ?
- Quel est le dessert préféré dans votre pays ?

LANGUE

AUTOUR DU VERBE « BOUILLIR »...

On utilise principalement le verbe « bouillir » à la 3e personne du singulier : l'eau **bout**.
On l'utilise aussi dans son sens passif « faire bouillir » : **faites bouillir l'eau**.
On utilise également l'expression « porter à ébullition » : **portez l'eau à ébullition**.

EXPRESSIONS

« Il fait un froid de canard ! » : il fait très froid.

« Ça ne casse pas trois pattes à un canard ! » : ça n'a rien d'exceptionnel.

MON DESSERT PRÉFÉRÉ

2 Écoutez le témoignage de Xavier (audio 6) et entourez ci-dessous son dessert préféré.

Les 5 desserts préférés des Français sont :

1. Fondant au chocolat
2. Crêpes
3. Mousse au chocolat
4. Île flottante
5. Tarte aux pommes



L'île flottante doit son nom à sa forme : les blancs en neige flottent sur la crème anglaise.

Djibril Bodian, un boulanger de talent



Djibril Bodian devant son pétrin, à la boulangerie des Abbesses.

1 Relevez les indicateurs de temps utilisés dans le texte et classez-les selon ce qu'ils expriment.

- un moment précis : .....
- une durée : .....
- une répétition : .....
- une succession : .....
- une fréquence : .....
- une simultanéité : .....

2 D'après le texte, qu'est-ce que le prix de la meilleure baguette a apporté à Djibril Bodian ?

.....

.....

L'INTERVIEW

Djibril Bodian parle de son pain.

« Il faut une bonne mie, une bonne croûte et une bonne odeur. Pour cela, il y a le savoir-faire du boulanger. Il faut travailler les levures, c'est ce qui va donner du goût au pain. Sans oublier un bon meunier. »

Antonio Teixeira, lauréat du concours en 2014

LA MEILLEURE BAGUETTE DE PARIS !

C'est un fait rarissime : Djibril Bodian a obtenu deux fois le prix de la meilleure baguette de Paris, un grand prix délivré par la mairie de Paris. Djibril Bodian est un artisan boulanger professionnel qui travaille pour la boulangerie *Le Grenier à Pain*, dans le quartier des Abbesses, à Paris. Il a remporté ce prix en 2010 et à nouveau en 2015. La meilleure baguette de Paris se trouve donc, pour le moment, dans le 18e arrondissement* !

C'est son père, qui était lui-même boulanger, qui lui a transmis l'amour de ce métier. Djibril est né au Sénégal et il est arrivé en France à l'âge de 6 ans. Il a d'abord passé un CAP* pâtisserie, puis un CAP boulangerie et a trouvé un poste de boulanger aux Abbesses. En même temps qu'il travaillait, après ses journées de travail, il prenait des cours du soir pour passer le brevet de maîtrise. Il dormait deux ou trois heures et revenait travailler ! Il a été ensuite responsable de toute une équipe et au bout de six ans, il est devenu gérant. Aujourd'hui, grâce à son travail et à ce prix, Djibril Bodian a l'honneur de livrer le Palais de l'Élysée, chaque jour, pendant un an.

*Arrondissement (n.m.) : division administrative d'une ville. La ville de Paris est divisée en vingt arrondissements.
*Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) donne une qualification d'ouvrier ou d'employé qualifié dans un métier déterminé.

« Gagner une fois peut être le fruit du hasard ou de la chance. Mais remporter ce prix deux fois de suite, c'est tout sauf le hasard. »

Michel Galloyer, fondateur des boulangeries *Le Grenier à Pain*

LE SAVIEZ-VOUS ?

La meilleure baguette de Paris est sélectionnée parmi 231 baguettes !
Elle est notée selon les points suivants : l'aspect, le goût, la cuisson, l'odeur et la mie.
Les critères imposés lors du concours de la meilleure baguette de Paris sont très précis : elle doit mesurer entre 55 et 65 cm, peser entre 250 et 300 grammes et avoir une teneur en sel de 18 grammes maximum par kilo de farine.

FAISONS LE POINT



À TAAABLE !

Livre de recettes (2014)
Les héros de la savoureuse série télévisée *Fais pas ci, fais pas ça* vous invitent à leur table. Vous retrouverez avec délice les exquises recettes de M^me^ Lepic, les assiettes étonnantes de Denis Bouley… et les répliques salées de leurs adolescents ! À déguster en famille, avec gourmandise…

ÉCRITURE CRÉATIVE

1 À votre tour, choisissez un livre, un film ou une série et rédigez une critique en utilisant le maximum d'expressions liées à la nourriture.

À L'ÉCRAN

Regardez les épisodes de la série *Fais pas ci, fais pas ça*, une série populaire et familiale.

ÉCHANGES

2 Qu'en dites-vous ?

- Quel est le repas de la journée le plus important pour vous ?
- Où préférez-vous manger si vous avez le choix : chez vous, au restaurant, dans la rue, au bureau, au fast-food ? Pourquoi ?
- Combien de temps passez-vous à table ?
- Mangez-vous du canard dans votre pays ? En consommez-vous régulièrement ?

TESTONS NOS CONNAISSANCES

3 Que peut-on faire avec des restes de pain ?

.....

.....

.....

4 Vrai ou faux ?

a. Les Français sont attachés aux trois repas traditionnels. **V** ◯ **F** ◯

b. On peut dire : Je mange mon dîner. **V** ◯ **F** ◯

5 Quelle expression peut-on utiliser pour dire que l'on mange rapidement ?

.....

.....

6 Qu'est-ce qui fait la qualité d'un bon pain ?

.....

.....

7 Que signifie « une noisette » quand ce n'est pas le fruit du noisetier ?

.....

8 Citez deux morceaux du canard que l'on consomme.

.....

.....

9 Quel est le dessert préféré des Français ?

.....

10 Citez deux viennoiseries.

.....

.....

AVANT-PROPOS

CE LIVRE S'ADRESSE À TOUS LES GOURMANDS, à ceux qui aiment cuisiner, ceux qui aiment manger et à tous les curieux de l'art de vivre à la française. Tous les contenus sont articulés autour du repas gastronomique des Français.

Il peut être utilisé, à partir du niveau A2 du CECR, par des grands adolescents et adultes :
- en classe de langue (en complément d'une méthode ou d'un livre de grammaire),
- en atelier pratique de cuisine,
- en cours de civilisation,
- en autonomie,

pour développer une compétence culturelle et acquérir un lexique et un savoir-faire relatifs à la gastronomie.

Il se compose de neuf chapitres proposant des informations et des activités, à la fois culturelles et linguistiques, mettant en jeu les cinq compétences de communication.
L'ordre des chapitres est une proposition, mais chacun est libre de construire sa progression différemment, en fonction de son niveau, de ses objectifs, de ses besoins, de ses envies et de ses contraintes.
Le contenu de chaque chapitre est organisé sous forme de rubriques récurrentes indépendantes, également utilisables dans l'ordre de votre choix.

Ce livre est accompagné d'un site internet où sont répertoriés des liens vers des documents complémentaires (audio, vidéo, textes, etc.) pour enrichir chaque chapitre.

Des corrigés et transcriptions en fin d'ouvrage favorisent l'autonomie de l'apprenant.

Le site compagnon de l'ouvrage est accessible à l'adresse **atable-lerepasfrancais.jimdo.com** ou en flashant le QR code ci-dessus.

LES RUBRIQUES

Découvrir
Des textes et des documents informatifs (infographies, sondages, extraits littéraires etc.) abondamment illustrés, généralement répartis sur une double page qui constitue une unité.

La recette
Une recette intégrale, emblématique de la cuisine française, traditionnelle ou moderne, accompagnée d'éléments linguistiques pour comprendre la recette, et de trucs et astuces de cuisinier pour ceux qui souhaitent passer derrière les fourneaux.

Le produit
Un produit du terroir, sous toutes ses coutures : son mode de production, la manière de le choisir, de le conserver, etc., et des idées simples pour le cuisiner.

Le portrait
Une rencontre avec un professionnel des métiers de bouche : un éleveur, un boulanger, un vigneron, un primeur, un cuisinier, etc.

Comment dire ?
Des activités visant à comprendre et s'approprier des contenus linguistiques liés au thème du chapitre.

Faisons le point
Un document authentique culturel, des questions sur le contenu du chapitre et des interactions ludiques.

AU FIL DES PAGES, VOUS TROUVEREZ DANS CHAQUE CHAPITRE :

DES ENCARTS

Langue : des précisions de syntaxe et d'orthographe.

Expressions : des expressions idiomatiques expliquées.

Le saviez-vous ? : des informations insolites.

Citations : des extraits de différents types de texte.

DES ACTIVITÉS

Qu'en dites-vous ? : des questions favorisant des interactions orales interculturelles.

Écriture créative : des propositions de productions écrites guidées.

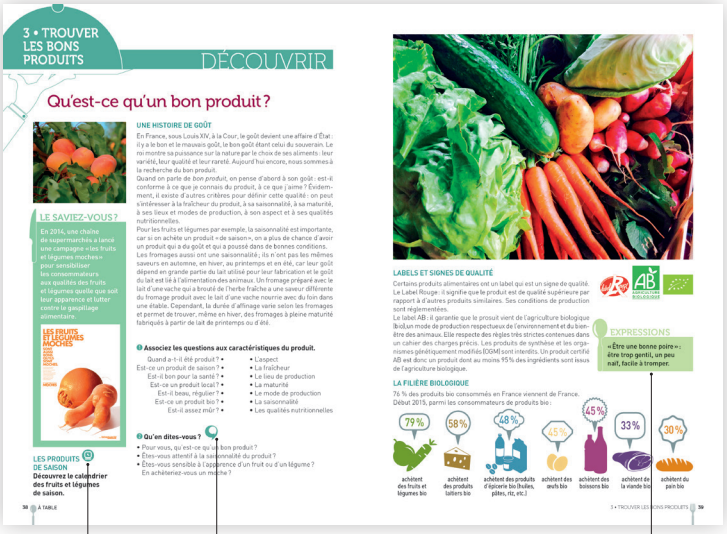
DES LIENS VERS LE SITE COMPAGNON

Des documents audio accompagnés de leur transcription.

Des liens vers une chanson, un reportage, une vidéo, un jeu, etc., lié au thème du chapitre.

Nous vous invitons à parcourir ces pages comme vous feriez votre marché : flânant dans les allées et vous attardant devant l'étal qui vous fait envie. N'hésitez pas à utiliser ce livre pour composer un menu à la carte selon vos besoins, sur le modèle des parcours que nous vous proposons en page suivante.

Et maintenant… à table !





Un menu à la carte !

CE LIVRE EST CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ DANS DIFFÉRENTS CONTEXTES : en cours de langue, en cours de civilisation mais aussi dans le cadre d'ateliers de cuisine ou encore en auto-apprentissage.

Voici quelques idées de parcours, construits avec les contenus du chapitre 1. Ce sont des exemples de ce que vous pourrez faire avec cet ouvrage, outil au service de l'enseignant et de sa classe. Les activités peuvent être détournées (une activité orale se transforme en activité écrite ; un travail collectif en travail personnel, etc.), ignorées, simplifiées, enrichies au gré des besoins et des contraintes de chacun.

AUTO-APPRENTISSAGE

OBJECTIF : il peut être linguistique, culturel et/ou technique
NIVEAU : à partir de B1

L'utilisation du livre se rapproche ici de la lecture d'un magazine dans lequel on navigue à son propre rythme, au fil de ses envies, en s'attardant plus ou moins sur certains points. Les questions de « Qu'en dites-vous ? » pourront être utilisées dans le cadre de discussions entre amis (idéalement, lors de repas !) ou sur les réseaux sociaux.
La présence des corrigés des exercices et des transcriptions des enregistrements à la fin du livre permet cette autonomie et les liens Internet donnent l'occasion d'aller plus loin pour satisfaire sa curiosité.

COURS DE LANGUE

OBJECTIF : développer une compétence de communication
NIVEAU : à partir de A2
Un temps de préparation individuelle ou par binôme sera à prévoir avant les interactions en groupe-classe pour le niveau A2

DÉCOUVRIR
LA CUISINE AU CŒUR DE LA MAISON (PAGES 10-11)

1. Observer les photos : qu'est-ce qu'on y voit ?
2. Faire l'exercice 2 en groupe-classe.
3. Lire le texte (individuellement).
4. Faire l'exercice 1 en groupe-classe.
5. Utiliser les questions de « Qu'en dites-vous ? » pour des échanges collectifs à l'oral ou pour une production écrite individuelle, plus développée en B2.

→ **DURÉE : 1 h -1 h 30**

COMMENT DIRE ?
EN CUISINE (PAGES 16-17)

1. Observer les définitions et repérer les outils linguistiques utilisés pour répondre aux questions suivantes :
- Qu'est-ce que c'est ?
- À quoi ça sert ?
- Comment c'est fait ?
- En quoi ça consiste ?

2. Regarder et prononcer ensemble les mots de la page 17.
3. Faire l'exercice 1 en groupe classe.
4. Faire la première définition de l'exercice en groupe-classe, puis mettre les élèves par deux. Choisir des mots de l'exercice (ou des mots présents page 17), et en attribuer un à chaque binôme d'élèves, qui doit en préparer une définition écrite, puis la faire deviner, à l'oral, à la classe.
5. Lire le point langue. En tour de table, chacun donne un exemple en utilisant « je fais + infinitif » ou « je laisse + infinitif ».

→ **DURÉE : 1 h - 1 h 30**

CIVILISATION

OBJECTIF : compréhension d'un fait de société et mise en contraste interculturelle
NIVEAU : à partir de A2

DÉCOUVRIR

LE GRAND RETOUR DU « FAIT MAISON » (PAGES 12-13)

1. Expliquer le titre (en brainstorming) *Le grand retour du « fait maison »*.
2. Lire les questions de l'exercice 1 puis lire le texte.
3. Répondre (en groupe-classe) aux questions de l'exercice 1 et comparer avec les propositions du brainstorming.
4. Prendre connaissance des documents *Tous cuisiniers !* et *Quels plats sont faits maison ?*
5. Faire l'exercice 3 et regarder le catalogue en ligne.

→ **DURÉE : 1 h**

6. Projet 1. Par deux ou en groupe classe, préparer un exposé (poster, diaporama) reprenant les informations principales de la double page.
Projet 2. Faire une enquête, auprès de son établissement ou de sa famille, avec les questions de l'exercice 2 et d'autres questions, comme « Quels plats faites-vous vous-même », « Quels appareils de petit électroménager possédez-vous ? »…

La collecte des réponses se fait par deux ou individuellement et la synthèse en groupe-classe à comparer avec la situation française.

→ **DURÉE : 2 h (dont du travail hors la classe)**

ATELIER CUISINE

OBJECTIF : l'apprentissage de techniques et de connaissances associées
NIVEAU : à partir du niveau A2

LA RECETTE

1. Interroger sur l'intitulé de la recette p. 20 : « La blanquette de veau selon Paul Bocuse ». (Qui est Paul Bocuse ? À votre avis, pourquoi dit-on une blanquette ? Connaissez-vous ce plat ? etc.)
2. Lire la liste des ingrédients de la recette. Quels légumes utilise-t-on ? Quelles herbes aromatiques ? etc. Les ingrédients de la recette et d'autres sont disposés sur la table, et les apprenants choisissent ceux qui seront nécessaires à la recette.
3. Lire la liste des ustensiles de la recette (se reporter à la page de lexique, p. 17, « Les ustensiles »). Identifier les ustensiles disposés sur la table.
4. Lire le point langue de la page 21.
5. Lire la recette.
6. Se reporter à la page de lexique, p. 17 : « Les actions » et trouver celles utiles à la recette.
7. Identifier ce qu'il faut faire avec chaque ingrédient de la recette (**ficeler** les branches de persil, **éplucher** l'oignon, **peler** les carottes etc.)
8. Lire les indications utiles « Pour comprendre la recette », p. 21.
9. Faire l'exercice 1 p. 21.
10. Réaliser la recette jusqu'à « Coupez le poireau en tronçons de 2 à 3 cm, en biseau ».
11. Lire l'encadré p. 21, sur les différentes manières dont les chefs réinterprètent la blanquette.
12. Finir de lire les « Trucs et astuces », p. 21.
13. Répondre à la question 2 p. 21
14. Terminer la recette.
15. Pendant les derniers temps de cuisson, faire les exercices 1 et 2 p. 16 et l'activité 1 p. 18, par exemple et/ou mimer les gestes de cuisine utilisés lors de la recette pour les faire deviner et nommer aux autres.

→ **DURÉE DE L'ATELIER : 3 h à 3 h 30 (selon la vitesse de dégustation des convives !)**