

FILE CLASSI SECONDE:

dal libro, p.150-151, La cuisine française à la carte, traduzione. Ex.p.151 n. 1-2-3 (vedi B1-B2).

Unité
8

Culture et civilisation



Auguste Escoffier en 1914, «roi des cuisiniers» et «cabinier des rois».

La cuisine française... à la carte!

La cuisine française est renommée dans le monde entier! Il faut pourtant distinguer entre ses deux aspects, différents et complémentaires. D'abord il y a la grande cuisine, codifiée au 20^e siècle par Auguste Escoffier, le chef qui a fait connaître internationalement les plats français. C'est une cuisine raffinée et très riche qu'on peut goûter dans les restaurants de luxe, à prix élevés.

Et puis il y a aussi la cuisine régionale, très variée. Chaque région a sa cuisine et beaucoup de plats régionaux sont désormais diffusés hors de France. Qui ne connaît pas les crêpes, originaires de la Bretagne? Qu'est-ce qu'une quiche lorraine, plat typique de la Lorraine?





Et encore la soupe à l'oignon de la région parisienne, la choucroute alsacienne, le foie gras du Périgord, les macarons de Nancy, la bouillabaisse de Marseille, le cassoulet du Languedoc... et tant d'autres plats.



L150  c'est ça cuisine.

N'oubliez pas les vins et les fromages français! Ils font partie intégrante de la cuisine française, utilisés comme ingrédients et comme accompagnements.



Beaucoup de produits agricoles régionaux portent un label qualité, comme celui de l'agriculture biologique ou celui d'appellation d'origine contrôlée.



Le Guide Michelin date de 1900. C'est ainsi grâce aux guides gastronomiques que la cuisine régionale a beaucoup d'estimateurs.



1 Lis le texte et réponds aux questions.

1. La cuisine française a combien d'aspects? Lequel?
2. Qui est Auguste Escoffier?
3. Quelles sont les caractéristiques de la grande cuisine française?
4. Où est-ce qu'on peut la goûter?
5. La cuisine régionale française est comment?
6. Quels produits font partie intégrante de la gastronomie française?
7. Que veut dire le logo AOC?



2 Lis le texte à voix haute, puis relie les plats régionaux à la ville ou à la région d'origine.

1. crepes

2. foie gras

3. quiche lorraine

4. macarons

5. bouillabaisse

6. croissant

7. saucisson d'Auvergne

a. Paris

b. Marseille

c. Languedoc

d. Bretagne

e. Lyon

f. Nancy

g. Lorraine

3 Lis le texte et réponds aux questions.

1. Tu as déjà goûté quelques spécialités de la cuisine française? Lequel/les?
2. La cuisine régionale italienne est-elle variée? Fais des exemples.
3. Cite un plat typique de ta région.



www.maitres.net/recettes

www.cuisine.fr

http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_cuisine_francaise

Unité 8 page 121