

## LA CUISINE FRANÇAISE



La cuisine française est connue dans le monde entier. Les Français sont fiers et très attachés à leur patrimoine culinaire. Ils pensent souvent que leur cuisine est la meilleure du monde car elle est faite à partir de **produits du terroir**, qui sont de qualité et très diversifiés, comme la truffe, le foie gras, les fromages, le vin, etc. De nombreux produits ont **le label AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée) ce qui certifie leur origine géographique ainsi que leur qualité (on ne fait pas de camembert à Marseille ou de champagne à Lyon !).

C'est cela qui fait la richesse de la gastronomie et inspire depuis toujours les grands chefs **étoilés**.

Les Français aiment se mettre à table. Le repas est un moment de **bien-être** et de **convivialité** que l'on partage avec sa famille, ses amis, ses collègues... On y mange, bien sûr, mais on y discute aussi. C'est le lieu idéal pour parler du travail, régler des problèmes, rire et parfois même se disputer... Le repas français est un véritable rituel, une pratique sociale destinée à célébrer les moments les plus importants d'une vie tels que les anniversaires, les naissances, les mariages...

Autour d'un bon plat, les Français aiment avant tout prendre leur temps. Les repas peuvent durer des heures ! Prendre le temps de manger est une qualité et montre que l'on sait apprécier ce qu'a préparé le cuisinier. Mais parfois, il leur arrive de **« manger sur le pouce »**.

## **VOCABULAIRE**

**Les produits du terroir** = produits de la terre qui viennent d'une région géographique déterminée

**Le label** = étiquette de qualité que l'on donne à un produit qui respecte certaines règles de production et de fabrication.

**Les chefs étoilés** = le guide Michelin récompense les meilleurs chefs cuisiniers en leur donnant des étoiles (de 1 à 3 étoiles).

**Le bien-être** = éprouver une sensation agréable.

**La convivialité** = relation entre des personnes qui ont plaisir à être ensemble.

**Manger sur le pouce** = manger vite, debout sans se mettre à table.

## **COMPRÉHENSION**

- 1- Pourquoi les Français sont-ils attachés à leur cuisine ?
- 2- Que signifie se mettre à table pour un Français ?
- 3- Qu'est-ce que les Français aiment faire pendant le repas ?

## **CONVERSATION**

- 1- Que représente le moment du repas pour les Japonais ?
- 2- Quelles différences constatez-vous entre la façon de manger des Français et celle des Japonais ?
- 3- Y a-t-il des produits régionaux labellisés au Japon ?
- 4- Quel est votre plat français préféré ?
- 5- A quel moment fait-on des repas importants au Japon ?
- 6- Combien de temps dure un repas au Japon ?
- 7- Et vous, pensez-vous que la cuisine française est la meilleure du monde ? Pourquoi ?

## **EXPRESSION COURANTE...**

« Casser la croûte » signifie manger. A l'origine on disait « casser la croûte avec quelqu'un » c'est-à-dire partager son pain. La croûte fait référence à celle du pain (élément indispensable du repas français !)

## **QUELQUES SPÉCIALITES REGIONALES...**



Le foie gras du Sud Ouest, le cassoulet de Castelnaudary, les escargots de Bourgogne, les crêpes de Bretagne, la quiche Lorraine, la bouillabaisse de Marseille, le gratin Dauphinois, les tielles de Sète.

Connaissez-vous d'autres spécialités régionales françaises ? Lesquelles ?