

Un vrai cordon bleu

03



La gastronomie

1. Complétez le texte à l'aide des étiquettes.

à base de

copieux

servi/e avec

est typique

un mélange de

délicieux(se)

facile à préparer

1 La carbonnade flamande est un grand classique de la cuisine belge. Elle est préparée morceaux de viande de bœuf, de bière, de carottes, d'oignons, et de sucre roux (cassonade), et souvent de délicieuses frites. On en mange aussi dans le nord de la France.

2 Au Nord-Est, la choucroute, un plat à base de chou et de saucisses, de l'Alsace. Sans oublier la flammekueche et la quiche lorraine (Lorraine), des tartes salées à la crème fraîche et aux lardons.

3 En Suisse, la fondue est un plat convivial, placé au centre de la table : on trempe des petits morceaux de pain dans vin blanc et de trois fromages fondus. On en mange aussi dans l'est de la France.

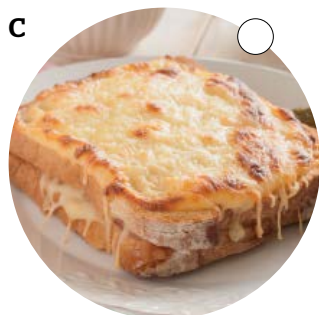
4 Dans le Sud-Ouest, le cassoulet est un plat à base de haricots blancs, de cuisses de canard et de viande de porc. Il est très populaire dans la région de Toulouse.

5 En Provence, et surtout à Marseille, la bouillabaisse est un plat simple mais C'est une soupe de poissons, de coquillages, de tomates, d'épices du sud et de jaunes d'œufs. On la consomme avec des croûtons de pain ou des pommes de terre.

6 L'une des spécialités de Paris est le croque-monsieur. Un délicieux sandwich chaud très : pain de mie, jambon et emmental. C'est un casse-croûte rapide né en 1910, dans une brasserie parisienne.

Tour de France gastronomique

2. Associez chaque photo à un plat de l'exercice précédent.



3. Complétez ces phrases avec des plats que vous connaissez.

- a. est un plat à base de
- b. Le/La vient de
- c. Le/La est une sorte de
- d. Le/La est généralement servi/e avec
- e. Le/La est composé/e de et de

4. Écoutez ces 3 personnes interrogées pour le programme « Question Québec ». Ils répondent à la question : existe-t-il une gastronomie québécoise ? Associez chaque personne à un thème.

- Marie • • Les adaptations de recettes traditionnelles par de jeunes chefs.
- Philippe • • La correspondance entre les recettes et le mode de vie.
- Jean • • L'évolution de la cuisine québécoise avec des ingrédients étrangers.

Au restaurant

5. Écoutez et cochez dans le tableau la personne qui parle. Un serveur ? Un client ?



28

	1	2	3	4	5	6	7
Un client							
Un serveur							

Les modes de cuisson et préparation

6. Retrouvez pour chaque image le verbe de la cuisine qui correspond.

frïre

mariner

sauter

cuire au four

cuire à la vapeur

griller



7. Expliquez la préparation des plats suivants en utilisant les verbes de la cuisine. Cherchez sur Internet si nécessaire.

1. Poulet tandoori

Le poulet tandoori est une recette de poulet mariné pendant plusieurs heures, et ensuite cuit sur la grille du four.

2. Ceviche

3. Patatas bravas

4. Parmigiana

5. Raclette

6. Chiche-kebab

7. Couscous

Le pronom en

8. Choisissez le bon pronom.

1. En Guadeloupe, j'ai adoré les fruits. **J'en / Je les** ai beaucoup mangé(s).
2. Le rhum des Antilles est délicieux, **j'en / je l'**aime bien frais.
3. Elle aime la sauce chien, elle **la / en** met toujours un peu sur ses grillades.
4. C'est dur de citer mon épice préférée, il y **les / en** a des dizaines !
5. Cette mangue est délicieuse. Tu **l' / en** achètes où ?
6. Si tu trouves du lait de coco, tu peux **le / en** acheter une boîte pour ma mère ?

9. Lisez ces petits dialogues. Puis reformulez les réponses avec le pronom en pour éviter les répétitions.

1. Tu sais faire le couscous, toi ?
– Bien sûr, je fais du couscous souvent pour les repas de famille.
.....
2. Tu vas faire de la chakchouka pour le repas de fin d'année ?
– Oui, je vais faire de la chakchouka ! Pour 8 personnes, ça suffit ?
.....
3. Tu as mangé des merguez quand tu es allé en Algérie ?
– Non, je n'ai pas mangé de merguez.
.....
4. Vous utilisez des épices dans la cuisine algérienne ?
– Oui, on utilise beaucoup d'épices !
.....
5. On trouve des fromages en Algérie ?
– Non, il n'y a pas beaucoup de fromages.
.....
6. Tu bois du thé à la menthe avec les pâtisseries ?
– Oui, je bois du thé à la menthe, mais moins que mon frère.
.....
7. Vous mangez des baklavas, comme en Turquie ?
– Je mange des baklavas surtout les soirs pendant le ramadan.
.....

Exprimer la progression

10. Rédigez une phrase sur les nouvelles tendances avec de plus en plus ou de moins en moins, comme dans l'exemple.

- a. (augmentation), restaurants végétariens, en Europe:
Il y a de plus en plus de restaurants végétariens en Europe.
.....
- b. (diminution), l'alimentation des enfants, saine:
.....
- c. (augmentation), distributeurs de produits bio, dans les écoles:
.....
- d. (augmentation), la cuisine fusion, populaire:
.....
- e. (diminution), restaurants traditionnels, dans les grandes villes:
.....

11. Complétez cet article avec de plus en plus (de) ou de moins en moins (de)



Les produits transformés prennent place dans les supermarchés.

Pizza congelée, lasagnes toutes faites, soupe en conserve, chips, biscuits : une enquête sur les dépenses alimentaires révèle que les produits préparés prennent une place grande dans les paniers d'épicerie.

Des produits comme la viande, les fruits et les légumes frais, le lait ou la farine sont présents dans les achats, car les familles québécoises ont de temps pour cuisiner.

C'est inquiétant, parce que comme on le sait, les plats préparés sont gras, salés, sucrés et caloriques. Les industriels répondent que les plats préparés d'aujourd'hui sont gras, contiennent sel. Ils attirent ainsi l'attention des chefs cuisiniers.

Le grand chef Jérôme Ferrer propose ainsi une fricassée de volaille du Québec pour 15 dollars. Alors des plats préparés gastronomiques d'accord... mais aussi chers !

Il serait peut-être mieux de passer un peu plus de temps en cuisine pour votre santé et celle de votre porte-monnaie !

Les pronoms interrogatifs lequel, laquelle, lesquels, lesquelles

12. Choisissez le bon pronom interrogatif.

1. Il y a une table près du mur, et une à côté des cuisines. Tu préfères **laquelle / lesquelles** ?
2. J'hésite entre deux salades. Toi, tu prends **lequel / laquelle** ?
3. Les pâtes semblent délicieuses. Je prends les pâtes au pesto. Tu choisis **laquelle / lesquelles** ?
4. Parmi tous les fromages, je ne sais pas **lesquels / lequel** sont les meilleurs ?
5. Je coupe deux parts de tarte. Tu veux **laquelle / lesquelles** ?
6. Je vais au vestiaire. C'est **lequel / laquelle**, ton manteau ?

13. Complétez les minidiálogos avec le pronom interrogatif qui convient.

1. Il y a plusieurs entrées, tu préfères ?
– L'entrée à 12 euros.
2. Quand nous sommes allés en Camargue l'an dernier, nous avons goûté plusieurs vins rosés.
– tu as préféré ?
– Le vin des sables.
3. Le couteau pour le poisson, c'est ?
– C'est le couteau qui ne coupe pas bien, le plus large.
4. Tu as lu l'article sur les nouvelles tendances en cuisine ?
– Oui ! Super intéressant !
– as-tu envie de tester ?
5. Tu as listé les ingrédients de la soupe thaïe ?
– Oui, et je ne sais pas si on va tout trouver...
– Ah bon ? Et vont être difficile à trouver ?

L'impératif

14. À deux, rédigez en dix points le mode d'emploi d'une bonne soirée entre amis.



– *N'invitez pas de personnes qui détestent manger.*

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.



15. Écoutez cette présentation du concours du Meilleur ouvrier de France. Prenez des notes. Donnez ensuite des conseils aux candidats à l'aide des mots en étiquettes.



- thème
- esthétique
- tenue
- cinq sens
- techniques

– *Choisissez un thème pour votre buffet...*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

16. Complétez le texte avec les verbes suivants conjugués à l'impératif négatif.

- mettre
- utiliser
- prendre
- décorer
- avoir
- ajouter
- poster



Les 7 règles d'une photo de plat réussie





Les gens postent de plus en plus de photos de leur assiette sur les réseaux sociaux. Voici quelques règles pour faire de belles photos de plats.

- 1) Si le restaurant est sombre ou mal éclairé, votre assiette en photo, c'est inutile.
- 2) de flash ! Il modifie les couleurs. Préférez toujours la lumière naturelle.
- 3) la table avec des couverts et des serviettes sophistiqués. Photographiez toujours l'assiette vue d'en haut.
- 4) beaucoup de nourriture dans l'assiette ! La mode est à l'épure, donc, le moins est le mieux.
- 5) peur de recommencer ou de renoncer si vous n'êtes pas content de votre photo.
- 6) Vous pouvez retoucher un peu la photo avec des filtres. Mais d'émoticônes ni de dessins, ils déconcentrent.
- 7) plus d'une photo par jour sur les réseaux sociaux.

Les cinq sens

17. Écoutez cet entretien avec Agostino, chef cuisinier. De quoi parle-t-il pour chacun des cinq sens ? Complétez le tableau.

30

	<i>des gestes de sa grand-mère.</i>





Qualifier un plat

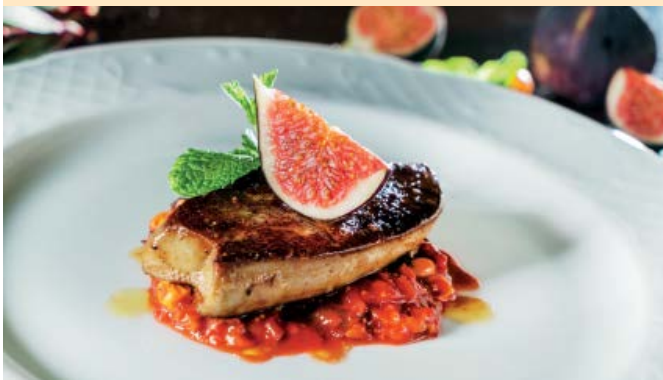
18. Choisissez deux plats que vous aimez. Donnez le plus possible d'adjectifs pour les décrire.

— *Le kazandibi, dessert turc : blanc, noir, caramélisé dessous, froid, très mou, un peu élastique, sucré.*

.....

19. Composez un menu de trois plats qui respectent cette règle et justifiez vos choix, comme dans l'exemple.

*La règle de 3 pour une assiette de chef :
 3 textures, 3 couleurs, 3 goûts*



— *Entrée : guacamole, tomate et chips de maïs, parce que le guacamole est gras, vert et mou, les chips sont jaunes, croustillantes et salées, et la tomate est rouge, humide et un peu sucrée.*

Entrée :
 Plat :
 Dessert :

Donner un avis

20. Écoutez le témoignage d'Özgür après un atelier de cuisine, et complétez les phrases.

31

- a. Il a aimé
- b. Il pense que la cuisine péruvienne
- c. Il trouve qu'un atelier de cuisine
- d. À son avis, le ceviche
- e. Pour lui, les crevettes

21. Complétez ces avis sur le livre *100 recettes de cuisine pour les étudiants*. Plusieurs réponses sont possibles.

j'aime je pense à mon avis

ça vaut la peine pour moi je trouve

- a. Les photos sont très belles, mais,, certaines recettes sont trop compliquées.
- b. que les explications sont très claires.
- c. Si on est débutant en cuisine, de l'acheter : c'est plein d'idées faciles !
- d. C'est un petit livre sympa, beaucoup les recettes de desserts en 10 minutes.
- e., toutes les recettes ne sont pas adaptées au budget des étudiants. les ingrédients parfois chers.

Les adverbes d'intensité (assez, plutôt, très, trop)

22. Complétez ce questionnaire de satisfaction d'un atelier de cuisine avec trois possibilités pour chaque question.

- 1. Dans l'ensemble, après cet atelier, vous êtes...
 assez insatisfait *plutôt satisfait* *très satisfait*
- 2. Les explications du chef ont été...

- 3. Vous avez trouvé les ustensiles de cuisine...

- 4. Pour vous, le menu que vous avez cuisiné est...

- 5. À votre avis, l'idée de cuisiner les restes est...

- 6. Vous pensez que les participants à l'atelier ont été...

- 7. Le repas à la fin de l'atelier a été pour vous...

PHONÉTIQUE - Le son [g]

23. Écoutez les mots. À quelle position entendez-vous le son [g] ? Puis, répétez les mots entendus.



	En position initiale	Entre 2 voyelles	En position finale
1. longue			x
2. langue			
3. collègue			
4. légumes			
5. lagon			
6. ragoût			
7. gâteau			
8. gastronomie			
9. Guadeloupe			

+ La prononciation du [g]

- La lettre **g** se prononce [g] devant les voyelles **a, o** et **u**
Ex. : *gâteau, lagon, légume*
- La lettre **g** se prononce [ʒ], devant les voyelles **i, e** et **y**
Ex. : *origine, gelée, gym*
- Pour prononcer le son [g] devant les voyelles **i** et **e**, on ajoute la lettre **u**
Ex. : *langue, guide*

PROSODIE - Association de lettres avec le g

24. Écoutez les mots. Puis, classez-les dans la bonne colonne du tableau.



- | | |
|---------------------|------------------|
| 1. le beignet | 6. le végétarien |
| 2. les collègues | 7. la Guadeloupe |
| 3. l'accompagnement | 8. l'originalité |
| 4. je mange | 9. la région |
| 5. l'oignon | |

	J'entends [ʒ] comme dans <i>origine</i>	J'entends [ɲ] comme dans <i>Espagne</i>	J'entends [g] comme dans <i>gâteau</i>
1.		x	
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			

25. Observez le tableau de l'activité précédente puis complétez les règles suivantes.

- J'entends [ʒ], j'écris devant les voyelles
- J'entends [ɲ], j'écris
- J'entends [g], j'écris devant les voyelles et j'écris devant les voyelles

PROSODIE - Liaison avec le pronom en

26. Écoutez les phrases. Marquez les liaisons avant ou après le pronom *en*. Puis, complétez l'encadré.



— *J'en ai mangé.*

1. Tu n'en as pas goûté.
2. Nous en faisons frire.
3. Il en est très satisfait.
4. On en mange en entrée.
5. Les Turcs en boivent dans des petits verres.
6. Les Français en achètent pour les repas de fête.

+ La liaison avec le pronom en

On lie le pronom **en** avec le mot qui suit, si ce mot commence par :

une voyelle. une consonne.

Ex. :

Le mot qui précède est lié avec **en** si c'est :

un pronom. un nom. les deux cas.

Ex. :

PROSODIE - Liaison avec plus et moins

27. Écoutez et marquez les liaisons entendues avec *plus* ou *moins*. Puis, répétez les phrases.



1. Je mange de moins en moins au restaurant.
2. Les Français mangent de plus en plus à l'extérieur.
3. Vous achetez de plus en plus de produits bio.
4. Le restaurant le plus exotique, c'est lequel ?
5. La recette la plus originale, c'est la salade avec des fleurs.

PRONONCIATION - Les lettres finales

28. Écoutez les séries d'adverbes. Barrez les lettres finales que vous n'entendez pas.



1. beaucoup - trop - assez - encore - très - suffisamment - bien
2. tôt - tard - avant - après - maintenant

PRONONCIATION - Les lettres finales

29. Écoutez la conjugaison des verbes. Barrez les lettres finales que vous n'entendez pas. Puis, répétez.

37


	GOÛTER	TOUCHER	REGARDER	ÉCOUTER
Je / J'	goûte	touche	regarde	écoute
Tu	goûtes	touches	regardes	écoutes
Il / Elle / On	goûte	touche	regarde	écoute
Nous	goûtons	touchons	regardons	écoutons
Vous	goûtez	touchez	regardez	écoutez
Ils / Elles	goûtent	touchent	regardent	écoutent

30. Dans le tableau de l'activité précédente, quelles formes verbales se prononcent de la même façon ?


- Je + Tu + Il / Elle / On
- Nous + Vous
- Je + Tu + Nous + Vous
- Je + Tu + Il / Elle / On + Ils / Elles

31. Écoutez et écrivez les verbes à côté de l'image correspondante.


38




.....




.....



.....



.....



.....

• Dans les finales des infinitifs, on entend le son [R], excepté dans les infinitifs en
Ex :

Autoévaluation

Mes compétences à la fin de l'unité 3

Je suis capable de / d'...	J'ai encore des difficultés à...	Je ne suis pas encore capable de / d'...	
			parler d'un plat (origine, ingrédients, cuisson...).
			parler d'une mode culinaire.
			décrire un plat.
			parler de mes habitudes alimentaires.
			qualifier un plat.
			donner un avis.

Mon bagage sur cette unité

1. Qu'est-ce que vous avez appris sur la culture française et francophone ?
.....
.....
2. Qu'est-ce qui vous a le plus intéressé et / ou étonné ?
.....
.....
3. Qu'est-ce qui est différent par rapport à votre culture ? Et qu'est-ce qui est similaire ?
.....
.....
4. Vous aimeriez en savoir plus sur...
.....
.....