



L'IDENTITÉ CULTURELLE ET LE PATRIMOINE

La gastronomie et le patrimoine culinaire

LEÇON 2

46

DOCUMENTAIRE

Découverte: les Halles de Lyon

Aux Halles de Lyon, on ne plaisante pas avec le patrimoine culinaire.

67

ARTICLE

«Nous avons besoin d'exporter notre cuisine.»

Colette Monsat

Un grand chef français partage sa vision de la cuisine française aujourd'hui.

71

ARTICLE

Le régime méditerranéen, quésaco?

On peut tester ce mode alimentaire sans modération.

75

LITTÉRATURE

Le croissant du trottoir

Philippe Delerm

Il était une fois le croissant français.

LESSON OBJECTIVES

You will learn how to...

- identify the main idea of spoken and written texts related to food and cuisine.
- discuss the relationship between food and culture.
- write recipes and food reviews.
- compare products, practices, and perspectives about food and cuisine in your own and other cultures.
- demonstrate culturally appropriate behaviors when discussing unfamiliar foods.



LE SUD DE LA FRANCE



44

ON EN PARLE

52

STRUCTURES

- 2.1 Reflexive and reciprocal verbs
- 2.2 Descriptive adjectives and adjective agreement
- 2.3 Adverbs

64

DESTINATION

66

À L'ÉCOUTE

80

ÉCRITURE

81

VOCABULAIRE



Des aliments

Aujourd’hui, les **produits de terroir** et les **produits bio** ont de plus en plus la cote (*are increasingly popular*) avec les Français. Beaucoup de villes ont d’ailleurs des marchés **fermiers** où on peut trouver toutes sortes de légumes et de fruits frais ainsi que de la viande ou de la **volaille** locale.

- l’agneau (m.)** lamb
- le canard** duck
- les crevettes (f.)** shrimp
- les fruits (m.) de mer** seafood
- le produit (bio/de terroir/fermier)** (organic/local/farm) product
- le saumon** salmon
- les surgelés (m.)** frozen foods
- la volaille** poultry



De la cuisine

Madame Fabre aime **cuisiner** avec ses enfants et la famille a beaucoup de livres de **recettes** à la maison. La famille adore le grand aïoli, un plat provençal à base de poisson, de fruits de mer, d’œufs durs et de légumes. On **cuit** ce plat à **la vapeur** et on le sert avec une mayonnaise à l’ail.

- à la vapeur** steamed
- au four** baked
- la casserole** saucepan
- cuire** to cook
- cuisiner** to cook (prepare food)
- faire sauter** to sauté
- frire** to fry
- mélanger** to mix, to stir
- la poêle** frying pan
- la recette** recipe

Des goûts et des saveurs

Hier, j’ai invité des amis à dîner à la maison. Pour commencer, j’ai fait une salade, mais elle était un peu **fade**. Ensuite, j’ai cuisiné du canard à l’orange avec du riz. J’aime beaucoup le mélange **sucré-salé**. La viande était bien **épicée** et vraiment **savoureuse**. En dessert, j’ai préparé un gâteau au chocolat. Il était bon, mais un peu **écœurant**.

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| amer/amère bitter | piquant(e) spicy, hot |
| dégoûtant(e) disgusting | salé(e) salty, savory |
| écœurant(e) overly sweet | la saveur flavor |
| épicé(e) spiced | savoureux/savoureuse tasty |
| fade bland | sucré(e) sweet |
| le goût taste | |



D’un repas au restaurant

Une sortie au restaurant est une occasion parfaite pour découvrir et **déguster** des **mets** nouveaux. On peut choisir des spécialités à la **carte** ou un **menu à prix fixe** composé d’une **entrée**, d’un plat principal avec sa **garniture**, et d’un **plateau de fromage** ou d’un dessert. Et quand le repas est délicieux, on n’hésite pas à féliciter (*congratulate*) le chef de cuisine.

- la carte** menu
- le/la cuisinier/cuisinière** cook
- déguster** to savor
- l’entrée (f.)** appetizer
- la garniture** side
- goûter** to taste
- le menu à prix fixe** fixed-price menu
- le mets** (fine) dish, delicacy
- le plateau de fromage** cheese board
- la terrasse** outside seating area

1 Le bon choix Choisissez le mot qui convient pour compléter chaque phrase.

- Un dessert qui est trop sucré est ____.
a. écœurant b. piquant c. salé
- Le canard est un type de ____.
a. plateau de fromage b. fruits de mer c. volaille
- Pour faire sauter des crevettes, on a besoin d’une ____.
a. poêle b. recette c. carte
- Il y a une entrée, un plat et un dessert dans ____.
a. un mets b. un menu à prix fixe c. une garniture
- Ce plat n’a aucune saveur. Il est très ____.
a. fade b. amer c. épicé
- Je n’ai jamais mangé de légumes à la vapeur, alors je vais ____ ça.
a. mélanger b. goûter c. frire
- On trouve beaucoup de ____ dans les marchés fermiers.
a. surgelés b. casseroles c. produits de terroir
- Quand on cuit longtemps l’agneau au four, sa viande est plus ____.
a. dégoûtante b. sucrée c. savoureuse

2 Notre alimentation À deux, répondez aux questions.

- À la maison, cuisinez-vous des produits frais ou préférez-vous manger des plats cuisinés (*precooked*) ou des surgelés? Pourquoi?
- Quel est votre plat préféré? Décrivez ses ingrédients, sa préparation et ses saveurs.
- Décrivez un repas typique que vous mangez habituellement. D’habitude, prenez-vous une entrée, un plat et un dessert?
- Est-ce que vous allez souvent au restaurant? Parlez de votre restaurant favori et dites ce que vous aimez dans ce restaurant (la cuisine, l’ambiance, le service, etc.).
- Êtes-vous plutôt un(e) gourmand(e) (*big eater*) ou un gourmet? Expliquez.

3 Ma recette Pensez à une recette que vous aimez préparer. Faites d’abord une liste des ingrédients nécessaires. Puis, écrivez les étapes pour préparer la recette.

Vocabulaire du documentaire		Vocabulaire utile	
la charcuterie	deli meats	le commerce de proximité	neighborhood shop
étaier	to roll out	l'espace (m.) restauration	food court
faire revenir	to brown	faire les emplettes (f.)	to shop for food
fondre	to melt	la grande surface	superstore
la fraîcheur	freshness	le marché couvert	covered market
le fromager	cheese vendor	le marché en plein air	outdoor market
la pâte	dough	le stand	stall
le primeur	greengrocer		
le saucisson à cuire	sausage		
le savoir-faire	know-how		

Expressions	
À plus!	See you later!
C'est très sympathique.	That's very good.
gagner en lettres de noblesse	to achieve recognition
reprendre les rônes	to take over
Tranquillou. (fam.)	Nice and easy.
Trêve de bavardage!	Enough talking!

1 Conversation

Complétez la conversation avec les mots et les expressions du vocabulaire.

—Tu as invité des amis à dîner ce soir, non?

—Oui, d’ailleurs, il faut que j’aïlle (1) _____ au marché en plein air ce matin.

—Au marché en plein air? Mais il pleut! Pourquoi tu ne vas pas plutôt à (2) _____? Tu peux tout acheter au même endroit.

—Non, je n’aime pas les supermarchés.

—Et qu’est-ce que tu comptes servir au dîner?

—Je vais faire simple: En entrée, une assiette de (3) _____ avec du jambon et du saucisson sec. Comme plat principal, du poulet rôti avec de beaux légumes de chez (4) _____. Et pour terminer, un plateau de fromages que j’ai commandé chez (5) _____.

—Miam miam, (6) _____, tout ça!

2 Préparation

À deux, répondez aux questions.

- Est-ce qu’il y a des commerces de proximité dans votre ville? Qu’est-ce qu’on y vend?
- Est-ce qu’il y a des marchés dans votre communauté? Comment sont-ils?
- Imaginez que vous avez décidé de préparer une recette de votre culture. Comment prépare-t-on ce plat? En quoi reflète-t-il votre culture?

3 Les Français et les courses

Lisez ces statistiques sur les habitudes des Français en ce qui concerne les courses, puis répondez aux questions.

- 62% des Français font leurs grosses provisions une fois par semaine.
- 60% des Français vont principalement dans les grandes surfaces, 30% dans les commerces de proximité et 20% dans les magasins bio.
- Les Français passent en moyenne 1h30 à faire leurs courses.
- 8 Français sur 10 préparent une liste de courses avant de se rendre en magasin.
- 86% des Français choisissent les produits qu’ils achètent en fonction des prix et des promotions.

SOURCE: Ipsos

- Combien de fois par semaine est-ce que les Français vont faire leurs courses? Et vous (ou votre famille), en général?
- Dans votre communauté, où est-ce que les gens vont principalement pour faire leurs provisions? Est-ce que c’est similaire aux habitudes des Français?
- Dans votre famille, fait-on une liste avant d’aller faire les courses, comme la plupart des Français? Combien de temps passe-t-on en magasin? Comparez avec la moyenne française.
- Qu’est-ce qui influence surtout les Français dans le choix des produits? Et votre famille?
- Pensez-vous qu’un sondage (survey) sur les habitudes de courses dans votre communauté donnerait le même genre de résultats? Pourquoi ou pourquoi pas?

4 Des photos

Par petits groupes, regardez ces photos. Décrivez les produits sur les photos. Lesquels est-ce qu’on trouve aussi dans votre communauté? Est-ce qu’il y en a qu’on ne trouve pas? Lesquels et pourquoi, à votre avis? Est-ce qu’il y a d’autres produits typiques de votre communauté ou de votre culture que vous ne voyez pas sur les photos? Lesquels?



A



B



C



D

Découverte: les Halles de Lyon, temple de la gastronomie

Visite guidée avec un chef marseillais

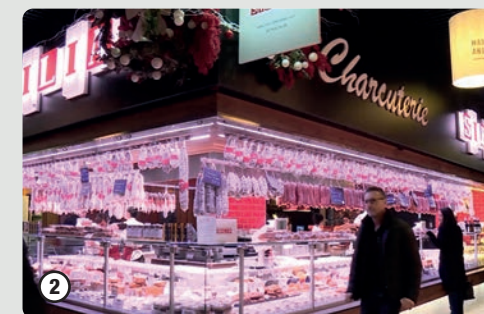


APERÇU

La France regorge° de marchés alimentaires où l'on peut trouver toutes sortes de produits de qualité. Dans ce documentaire, un chef nous emmène à la découverte des célèbres Halles Paul Bocuse, à Lyon.



NARRATEUR: Pour ce chef amoureux des beaux produits, l'acclimatation se fait dès qu'il franchit° les portes du marché.



NARRATEUR: L'étape incontournable° quand on vient aux Halles, c'est cette charcuterie, une institution depuis un siècle°.



CHEF: On prend une pâte à brioche. On l'étale. J'aime bien mettre des pistaches dessus. Je mets le saucisson et je le roule°.



CHEF: Reblochon de chèvre°, c'est magnifique!
FROMAGER: Ça a du caractère, un peu comme toi.



NARRATEUR: Olivier rejoint les étals° colorés de ce primeur à la recherche d'un joli chou pour sa troisième recette.



CHEF: Le chou-fleur°, je vais le faire rôtir... Vous allez voir, il va rester croquant°, le goût est complètement différent.

regorge overflows
franchit steps through
incontournable not
to be missed
siècle century
roule wrap
chèvre goat
étals stalls
chou-fleur cauliflower
croquant crunchy



1 Compréhension Répondez aux questions.

- 1. Comment sont décrites les Halles de Lyon?
- 2. Pourquoi Olivier aime-t-il venir aux Halles de Lyon?
- 3. À quel stand est-ce qu’Olivier va en premier? Qu’est-ce qu’il achète?
- 4. Comment est-ce que la charcuterie est décrite?
- 5. Pourquoi le Reblochon est-il un fromage qui plaît toute l’année, d’après le fromager?
- 6. Quelle est la dernière chose qu’Olivier achète? À quel stand va-t-il?
- 7. Quelles sont les trois recettes que le chef réalise avec les produits qu’il a achetés aux halles?
- 8. Qu’est-ce que le chef conseille à tout le monde de faire à la fin du documentaire? Pourquoi?



2 Réflexion À deux, discutez de ces questions.

- 1. Que pensez-vous du concept d’un marché couvert, comme les halles, où des stands sont regroupés et vendent toutes sortes de produits de qualité? Aimeriez-vous faire vos courses aux Halles de Lyon? Pourquoi ou pourquoi pas?
- 2. Le chef semble bien connaître les commerçants des Halles de Lyon. Quel est l’avantage de connaître les commerçants? Y a-t-il aussi des inconvénients? Et vous, connaissez-vous les commerçants dans les magasins où vous faites vos courses? Quel genre d’interactions avez-vous avec eux?
- 3. Dans le documentaire, on parle beaucoup de produits et de recettes de saison. Est-ce que chez vous, on mange le même genre de choses toute l’année ou bien est-ce que cela varie aussi en fonction des saisons? Expliquez.



3 Place à la dégustation! À deux, choisissez un des trois plats préparés par le chef dans le documentaire et répondez aux questions.

- 1. Quel plat avez-vous choisi? Pourquoi?
- 2. De quels ingrédients est-ce que le chef a besoin pour préparer ce plat?
- 3. À quels stands des Halles de Lyon est-ce que le chef va pour faire ses provisions?
- 4. Comment le chef prépare-t-il le plat? Résumez les étapes de sa préparation.
- 5. Quelle est une information supplémentaire intéressante que le chef partage au sujet de ce plat?



4 Un lieu qui a «une âme» Dans le documentaire, le chef dit que les Halles de Lyon ont «une âme». Qu’est-ce qu’il veut dire, à votre avis? Discutez-en par petits groupes. Dans votre communauté, quel lieu a «une âme», pour vous? Expliquez pourquoi il a «une âme» et comparez cette «âme» avec celle des Halles de Lyon.



5 Le zinc Le chef mentionne que les Halles de Lyon ne sont pas seulement un endroit où faire ses provisions; le lieu a aussi une autre fonction. À deux, discutez de ces questions.



- 1. Quelle est l’autre fonction des Halles de Lyon, d’après le documentaire? Qu’est-ce que les gens y font, en plus de leurs courses?
- 2. À votre avis, pourquoi y a-t-il souvent un espace restauration dans les halles françaises? Faites des hypothèses, d’après ce que vous savez des habitudes et de la culture en France.
- 3. Et dans votre culture, quels magasins proposent des espaces restauration ou des espaces dégustation? Donnez-en quelques exemples. Décrivez les lieux, ce qu’on peut y manger ou goûter, et pourquoi on y va. Ensuite, comparez ces endroits avec l’espace restauration des Halles de Lyon.



6 Citation Maintenant que vous avez visité les Halles de Lyon et découvert les produits qu’on y trouve, lisez cette citation de Paul Bocuse et dites si vous êtes d’accord avec lui: Est-ce que la ville de Lyon vous «donne faim»? Discutez-en à deux.



«Lyon est une ville qui donne faim.» —Paul Bocuse



7 Les courses: plaisir ou corvée? Selon une étude récente, plus d’un Français sur deux considère les courses du quotidien comme un plaisir. Et vous, pensez-vous aussi que faire les courses est un plaisir ou bien, au contraire, une corvée (chore)? Écrivez un paragraphe pour répondre à cette question.

2.1 Reflexive and reciprocal verbs

- Reflexive verbs typically describe an action that the subject does to or for himself, herself, or itself. Reflexive verbs are conjugated like their non-reflexive counterparts but always use reflexive pronouns.



Reflexive verb

Bruno se réveille.



Non-reflexive verb

Bruno réveille son fils.

Reflexive verbs

se réveiller to wake up

je	me réveille
tu	te réveilles
il/elle/on	se réveille
nous	nous réveillons
vous	vous réveillez
ils/elles	se réveillent

- Many verbs used to describe routines are reflexive.

s'arrêter to stop (oneself)	se fâcher (contre) to get angry (with)	se lever to get up
se brosser to brush	s'habiller to get dressed	se maquiller to put on makeup
se coucher to go to bed	s'habituer à to get used to	se peigner to comb
se couper to cut oneself	s'inquiéter to worry	se raser to shave
se dépêcher to hurry	s'intéresser (à) to be interested (in)	se rendre compte de to realize
se déshabiller to undress	se laver to wash oneself	se reposer to rest
se détendre to relax		

- Some verbs can be used reflexively or non-reflexively. Use the non-reflexive form if the verb acts upon something other than the subject.

Le cuisinier se fâche.
The cook is getting angry.

Tu fâches le cuisinier.
You are angering the cook.

- Many non-reflexive verbs change meaning when they are used with a reflexive pronoun and might not literally express a reflexive action.

aller to go	s'en aller to go away
amuser to amuse	s'amuser to have fun
apercevoir to catch sight of	s'apercevoir to realize
attendre to wait (for)	s'attendre à to expect
demander to ask	se demander to wonder
douter to doubt	se douter de to suspect
ennuyer to bother	s'ennuyer to get bored
entendre to hear	s'entendre bien avec to get along with
mettre to put	se mettre à to begin
servir to serve	se servir de to use
tromper to deceive	se tromper to be mistaken

- A number of verbs are used only in the reflexive form but may not literally express a reflexive action.

se méfier de to distrust	se souvenir de to remember
se moquer de to make fun of	se taire to be quiet

- Form the affirmative imperative of a reflexive verb by adding the reflexive pronoun at the end of the verb with a hyphen in between. For negative commands, begin with **ne** and place the reflexive pronoun immediately before the verb.

Habillons-nous. Il faut partir!
Let's get dressed. We have to leave!

Ne vous inquiétez pas.
Don't worry.

- Remember to change **te** to **toi** in affirmative commands.

Repose-toi avant de sortir ce soir.
Rest before going out tonight.

Tais-toi!
Be quiet!

- In reciprocal reflexives, the pronoun means *(to) each other* or *(to) one another*. Because two or more subjects are involved, only plural verb forms are used.

Nous **nous retrouvons** au restaurant.
We are meeting each other at the restaurant.

Elles **s'écrivent** des e-mails.
They write one another e-mails.

- Use **l'un(e) l'autre** and **l'un(e) à l'autre**, or their plural forms **les un(e)s les autres** and **les un(e)s aux autres**, to emphasize that an action is reciprocal.

Béa et Yves se regardent.
Béa and Yves look at each other.
Béa and Yves look at themselves.

but Béa et Yves se regardent **l'un l'autre**.
Béa and Yves look at each other.

Ils s'envoient des e-mails.
They send each other e-mails.
They send themselves e-mails.

but Ils s'envoient des e-mails **les uns aux autres**.
They send each other e-mails.

BLOC-NOTES

Commands with non-reflexive verbs are formed the same way as those with reflexive verbs. See **Fiche de grammaire 1.5, p. A6**, for a review of the imperative.

BLOC-NOTES

The pronoun **se** can also be used with verbs in the third person to express the passive voice. See **Fiche de grammaire 10.5, p. A42**.



1 Le lundi matin Complétez le paragraphe sur ce que font Charles et Hélène le lundi matin. Utilisez la forme correcte des verbes pronominaux correspondants.

s'apercevoir	s'habiller	se quitter
se brosser	se laver	se raser
se coucher	se lever	se réveiller
se dépêcher	se maquiller	se sécher

Le dimanche soir, Charles et Hélène (1) _____ tard. Évidemment, ils mettent du temps à (2) _____ le lendemain matin. Charles est celui qui (3) _____ le premier. Il (4) _____ de prendre sa douche et de (5) _____ avec un rasoir électrique. Deux minutes plus tard, Hélène entre dans la salle de bain. Pendant qu'elle prend sa douche, (6) _____ les cheveux et (7) _____, Charles prépare le petit-déjeuner. Quand Hélène est prête, ils prennent leur petit-déjeuner. Puis, ils (8) _____ les dents et (9) _____ les mains. Ensuite, ils vont dans la chambre pour choisir leurs vêtements et (10) _____.



2 Tous les samedis

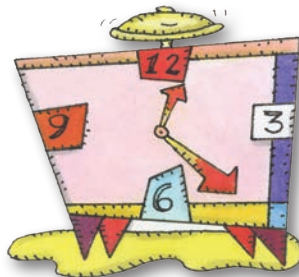
A. À deux, décrivez ce que fait Sylvie tous les samedis, d'après (*according to*) les illustrations.



B. Quelles sont les habitudes de quatre amis ou membres de la famille de Sylvie le samedi matin? Décrivez ce qu'ils font en cinq ou six phrases. Utilisez des verbes pronominaux et soyez créatifs.



3 Et toi? À deux, posez-vous tour à tour ces questions. Répondez-y avec des phrases complètes et expliquez vos réponses.



1. À quelle heure te réveilles-tu généralement le samedi matin? Pourquoi?
2. T'endors-tu en cours?
3. En général, à quelle heure te couches-tu pendant le week-end?
4. Que fais-tu pour te détendre après une longue journée?
5. Te lèves-tu toujours juste après que tu t'es réveillé(e)? Pourquoi?



6. Comment t'habilles-tu pour sortir au restaurant? Et tes amis?
7. Quand t'habilles-tu de façon élégante?
8. En général, t'amuses-tu pendant les grands repas de famille?
9. Mets-tu beaucoup de temps à te préparer avant de sortir?
10. T'inquiètes-tu de ton apparence?



11. Est-ce que tes amis et toi vous téléphonez souvent? Combien de fois par semaine?
12. Connais-tu quelqu'un qui s'inquiète toujours de tout?
13. T'excuses-tu parfois pour des choses que tu as faites?
14. Te disputes-tu avec tes amis? Et avec ta famille?
15. T'est-il déjà arrivé de te tromper sur quelqu'un?



4 Au restaurant Imaginez que vous soyez au restaurant et que vous voyiez un(e) ami(e) se faire voler de l'argent (*have his/her money stolen*). Que faites-vous? Travaillez par groupes de trois pour représenter la scène. Employez au moins cinq verbes de la liste.

s'arrêter	se fâcher	se rendre compte de
s'attendre à	s'inquiéter	se servir de
se douter	se mettre à	se taire
s'en aller	se moquer de	se tromper

2.2 Descriptive adjectives and adjective agreement



—C’est une maison qui respecte le produit, qui fait des *belles choses*.

Gender

- Adjectives in French agree in gender and number with the nouns they modify. Masculine adjectives with these endings derive irregular feminine forms.

Ending	Examples
-c → -che	blanc → blanche; franc → franche
-eau → -elle	beau → belle; nouveau → nouvelle
-el → -elle	cruel → cruelle; intellectuel → intellectuelle
-en → -enne	ancien → ancienne; canadien → canadienne
-er → -ère	amer → amère; fier → fière
-et → -ète	complet → complète; inquiet → inquiète
-et → -ette	muet → muette (<i>mute</i>); net → nette
-f → -ve	actif → active; naïf → naïve
-on → -onne	bon → bonne; mignon → mignonne (<i>cute</i>)
-s → -sse	bas → basse (<i>low</i>); gros → grosse
-x → -se	délicieux → délicieuse; savoureux → savoureuse

Cette viande rôtie est-elle **savoureuse**?
Is this roasted meat tasty?

Les **nouvelles** recettes du chef sont déjà au menu.
The chef’s new recipes are already on the menu.

- Adjectives whose masculine singular form ends in **-eur** generally derive one of three feminine forms.

Condition	Ending	Examples
the adjective is directly derived from a verb	-eur → -euse	(rêver) rêveur → rêveuse (travailler) travailleur → travailleuse
the adjective is not directly derived from a verb	-eur → -rice	(conserver) conservateur → conservatrice (protéger) protecteur → protectrice
the adjective expresses a comparative or superlative	-eur → -eure	inférieur → inférieure meilleur → meilleure

ATTENTION!

Remember that the first letter of adjectives of nationality is not capitalized.
Ahmed préfère la cuisine italienne.
Ahmed prefers Italian cuisine.
Laura Johnson est citoyenne américaine.
Laura Johnson is an American citizen.

ATTENTION!

Remember to use the masculine plural form of an adjective to describe a series of two or more nouns in which at least one is masculine.
La tarte et le gâteau sont trop sucrés.
The pie and the cake are too sweet.

- Some adjectives have feminine forms that differ considerably from their masculine singular counterparts, either in spelling, pronunciation, or both.

doux → douce	frais → fraîche	public → publique
faux → fausse	gentil → gentille	roux → rousse
favori → favorite	grec → grecque	vieux → vieille
fou → folle	long → longue	

Position

- French adjectives are usually placed after the noun they modify, but these adjectives are usually placed *before* the noun: **autre, beau, bon, court, gentil, grand, gros, haut, jeune, joli, long, mauvais, meilleur, nouveau, petit, premier, vieux, and vrai**.

Je ne connais pas ce **jeune** chef. Vous aimez les **nouveaux** plats?
I don’t know that young chef. *Do you like new dishes?*

- Before a masculine singular noun that begins with a vowel sound, use these alternate forms of **beau, fou, nouveau, and vieux**.

beau	bel	un bel avocat (avocado)
fou	fol	un fol espoir (hope)
nouveau	nouvel	un nouvel appartement
vieux	vieil	un vieil immeuble

- Notice that the meanings of these adjectives are generally more figurative when they appear before the noun and more literal when they appear after the noun.

ancien	un ancien château un château ancien	<i>a former castle</i> <i>an ancient castle</i>
cher	un cher ami une entrée chère	<i>a dear friend</i> <i>an expensive appetizer</i>
dernier	la dernière semaine la semaine dernière	<i>the final week</i> <i>last week</i>
grand	une grande femme une femme grande	<i>a great woman</i> <i>a tall woman</i>
même	le même produit le produit même	<i>the same product</i> <i>this very product</i>
pauvre	ces pauvres étudiants ces étudiants pauvres	<i>those poor (unfortunate) students</i> <i>those poor (penniless) students</i>
prochain	le prochain cours mercredi prochain	<i>the following class</i> <i>next Wednesday</i>
propre	ma propre cuisine une cuisine propre	<i>my own kitchen</i> <i>a clean kitchen</i>
seul	la seule personne la personne seule	<i>the only person</i> <i>the person who is alone</i>

ATTENTION!

Color adjectives that are named after nouns include **argent** (*silver*), **citron** (*lemon*), **crème** (*cream*), **marron** (*chestnut*), **or** (*gold*), and **orange** (*orange*).

ATTENTION!

Color adjectives that are named after nouns are invariable, as are color adjectives that are qualified by a second adjective.
Il conduit une voiture marron.
He’s driving a brown car.
Elle porte une jupe bleu clair.
She’s wearing a light blue skirt.

COMPARAISONS

La plupart des mots anglais qui ont des formes masculines et féminines différentes sont des noms: *host/hostess*. C’est aussi le cas de certains adjectifs: *blond/blonde*.

- À deux, écrivez trois autres paires de mots anglais qui ont une forme masculine et une forme féminine.
- Certains adjectifs français ont la même forme au masculin et au féminin. Trouvez-en trois.
- Expliquez: En anglais, c’est de plus en plus fréquent d’utiliser une seule forme pour les deux genres: *actor*. Pourquoi, à votre avis? Pensez-vous que la même évolution peut avoir lieu en français?

NOTE CULTURELLE

Nice est située dans le sud de la **France**, sur la **Côte d'Azur**, à proximité de l'**Italie**. Ses plages de granit sur la **Méditerranée**, sa cuisine caractéristique et sa situation géographique font de Nice la deuxième ville touristique française.

1 **Nice** Christophe habite à Nice. Lisez ses commentaires et accordez les adjectifs.

- Le chef de ce nouveau restaurant est vraiment _____ (fier) de sa carte.
- Les touristes apprécient les _____ (délicieux) spécialités de la région.
- La place Masséna est un _____ (beau) endroit pour déjeuner.
- Les salades niçoises sont de _____ (bon) entrées.
- Ma mère reste _____ (rêveur) devant tous les beaux produits locaux au marché!
- Les gens qui n'aiment pas la cuisine niçoise sont _____ (fou)!



Les plages de Nice, sur la Méditerranée

2 **La vie de Marine** Complétez chaque phrase et choisissez le bon adjectif.

- Marine cherche une colocataire _____ (bon, bonne, franc, franche).
- À vingt ans, c'est une femme _____ (intellectuel, folles, naïve, jeunes).
- Elle s'entend bien avec les gens _____ (bon, belles, sincères, travailleur).
- Marine essaie d'acheter des légumes _____ (frais, fraîche, propre, chères).
- Ses parents sont _____ (conservateurs, grec, protectrices, actives).
- Elle habite un _____ (complet, vieil, bruyant, élégant) appartement.
- Elle préfère goûter de _____ (nouvelles, favorites, publiques, rousses) spécialités quand elle dîne en ville.
- Marine adore le canard parce que c'est une volaille _____ (beaux, amers, mignonne, savoureuse).

3 **Une petite annonce** Gabrielle recherche une compagne (*companion*) de voyage. Complétez sa petite annonce et accordez les adjectifs de la liste.

aventurier	châtain	dernier	nouveau	seul
bleu	cher	français	propre	violet foncé

petite **ANNONCE**

MERCREDI 20 septembre

Gabrielle, voyageuse extraordinaire!

Pendant mon séjour en France, je voudrais goûter autant de spécialités (1) _____ que possible! Je n'aime pas visiter de (2) _____ endroits toute (3) _____. Alors, je cherche une personne qui aime l'aventure parce que moi aussi, je suis (4) _____. Je n'ai pas beaucoup d'argent, donc je ne peux pas manger dans des restaurants (5) _____. En plus, je suis indépendante, alors le week-end (6) _____, quand j'ai voyagé à Paris, j'ai fait mes (7) _____ projets de voyages. Si vous voulez me rencontrer, je serai la fille en robe (8) _____, aux yeux (9) _____ et aux cheveux (10) _____, au café des Artistes du centre-ville. Rendez-vous le 27 septembre, à 16h30.

4 **Au resto** Vous travaillez dans un restaurant et un client vous pose des questions. Vous ne répondez que par le contraire. Travaillez avec un(e) camarade de classe.

Modèle —Le restaurant est-il grand?
—Non, il est petit.

- Ce plat est-il sucré? Non, _____.
- Votre agneau est-il fade? Non, _____.
- Les crevettes sont-elles douces? Non, _____.
- Ce restaurant est-il nouveau? Non, _____.
- Les tables sont-elle basses? Non, _____.
- Les serveurs sont-ils paresseux? Non, _____.

5 **Un entretien** Vous voulez travailler comme chef dans un restaurant français et vous avez un entretien avec le propriétaire. Jouez les deux rôles avec un(e) camarade de classe.

- Êtes-vous étranger/étrangère? Si oui, quelle est votre nationalité?
- Quels sont les trois adjectifs qui vous décrivent le mieux?
- Comment était votre ancien travail?
- Gardez-vous toujours votre cuisine propre?
- Dans quelle sorte de restaurant préférez-vous travailler?
- Décrivez votre spécialité préférée avec au moins trois adjectifs.
- Et vous? Avez-vous des questions à me poser?

6 **Comment est...?** Avec un(e) camarade de classe, inspirez-vous des éléments de la liste pour décrire le restaurant sur les photos. Utilisez autant d'adjectifs que possible. Comparez vos descriptions avec un autre groupe et discutez des différences avec la classe.



le temps
la terrasse
les clients
les serveurs
les plats

2.3 Adverbs



—Il va cuire une heure et demie, doucement.

Formation of adverbs

- To form an adverb from an adjective whose masculine singular form ends in a consonant, add the ending **-ment** to the adjective's feminine singular form. If the masculine singular ends in a vowel, simply add the ending **-ment** to that form.

absolu	absolument	<i>absolutely</i>
doux	doucement	<i>gently</i>
franc	franchement	<i>frankly</i>
naturel	naturellement	<i>naturally</i>
poli	poliment	<i>politely</i>

- To form an adverb from an adjective whose masculine singular form ends in **-ant** or **-ent**, replace the ending with **-amment** or **-emment**, respectively.

bruyant	bruyamment	<i>noisily</i>
constant	constamment	<i>constantly</i>
évident	évidemment	<i>obviously</i>
patient	patiemment	<i>patiently</i>

- An exception to this rule is the adjective **lent**, whose corresponding adverb is **lentement**. Remember that the endings **-amment** and **-emment** are pronounced identically.
- A limited number of adverbs are formed by adding **-ément** to the masculine singular form of the adjective. If this form ends in a silent final **-e**, drop it before adding the suffix.

confus	confusément	<i>confusedly</i>
énorme	énormément	<i>enormously</i>
précis	précisément	<i>precisely</i>
profond	profondément	<i>profoundly</i>

- A few adverbs, like **bien**, **gentiment**, **mal**, and **mieux**, are entirely irregular. The irregular adverb **brèvement** (*briefly*) is derived from **bref** (*brève*).

Categories of adverbs

- Most common adverbs can be grouped by category.

time	alors, aujourd'hui, bientôt, d'abord, de temps en temps, déjà, demain, encore, enfin, ensuite, hier, jamais, maintenant, parfois, quelquefois, rarement, souvent, tard, tôt, toujours
manner	ainsi (<i>thus</i>), bien, donc, en général, lentement, mal, soudain, surtout, très, vite
opinion	heureusement, malheureusement, peut-être, probablement, sans doute
place	dedans, dehors, ici, là, là-bas, nulle part (<i>nowhere</i>), partout (<i>everywhere</i>), quelque part (<i>somewhere</i>)
quantity	assez, autant, beaucoup, peu, trop

Position of adverbs

- In the case of a simple tense (present indicative, **imparfait**, future, etc.), an adverb immediately follows the verb it modifies.

Gérard s'arrête **toujours** au marché.
Gérard always stops at the market.

Il attend **patiemment** son entrée.
He waits patiently for his appetizer.

- In the **passé composé**, place short or common adverbs before the past participle. Place longer or less common adverbs after the past participle.

Nous sommes **déjà** arrivés au resto.
We already arrived at the restaurant.

Vous avez **vraiment** compris cette recette?
Did you really understand this recipe?

Il a goûté ce plat épicé **prudemment**.
He tried that spicy dish prudently.

Tu t'es levée **régulièrement** à six heures.
You got up regularly at six o'clock.

- In negative sentences, the adverbs **peut-être**, **sans doute**, and **probablement** usually precede **pas**.

Elle n'est pas **souvent** chez elle. **but** Elle n'a **peut-être** pas lu ton e-mail.
She is not often at home. *She probably hasn't read your e-mail.*

- Common adverbs of time and place typically follow the past participle.

Elle a commencé **tôt** à cuisiner. Nous ne sommes pas descendus **ici**.
She started to cook early. *We did not get off here.*

- In a few expressions, an adjective functions as an adverb. Therefore, it is invariable.

coûter cher <i>to cost a lot</i>	sentir bon/mauvais <i>to smell good/bad</i>
parler bas/fort <i>to speak softly/loudly</i>	travailler dur <i>to work hard</i>

ATTENTION!

In English, adverbs sometimes immediately follow the subject. In French, this is *never* the case.
*My roommate **constantly** wakes me up.*
Mon colocataire me réveille constamment.

BLOC-NOTES

There are other compound tenses in French that require a form of **avoir** or **être** and a past participle. See **Structures 4.1, pp. 132–133** for an introduction to the **plus-que-parfait**.



1 Les adverbes Écrivez l’adverbe qui correspond à chaque adjectif.

1. facile _____

2. heureux _____

3. jaloux _____

4. quotidien _____

5. mauvais _____
6. conscient _____

7. profond _____

8. meilleur _____

9. public _____

10. indépendant _____



2 Deux sortes d’amis Décidez s’il faut placer les adverbes avant ou après les mots qu’ils modifient.

Jérôme et Patricia (1) _____ habitent _____ (maintenant) à Lyon. Ils ont beaucoup d’amis qui leur (2) _____ rendent _____ (souvent) visite pour dîner. Ils sont (3) _____ heureux _____ (toujours) de les recevoir parce qu’ils sont (4) _____ fiers _____ (très) de leur cuisine. Ils ont deux sortes d’amis: ceux qui (5) _____ sortent _____ (fréquemment) au restaurant, et ceux qui (6) _____ aiment _____ (mieux) cuisiner. Les amis qui préfèrent les restaurants ont (7) _____ téléphoné _____ (hier) pour dire qu’ils ne viendront (8) _____ pas _____ (peut-être) dîner samedi. Ils ont (9) _____ fait _____ (déjà) des projets! Ils ont (10) _____ choisi d’aller dîner _____ (tôt) puis d’aller au cinéma: ils n’iront (11) _____ pas _____ (obligatoirement) dans un resto français. Ils mangent (12) _____ souvent _____ (incroyablement) dans des restaurants du monde entier!



3 La famille Giscard Travaillez à deux pour dire, à tour de rôle, comment les membres de cette famille font les choses quand ils sont en ville.

Modèle Isabelle est à la boulangerie. Elle est rapide.
Elle achète rapidement des croissants.

1. Martin est au magasin. Il est impatient.
2. Mme Giscard est à la poissonnerie. C’est une femme polie.
3. Paul et Franck sont au café. Ce sont des frères bruyants.
4. Maryse est à la brasserie. Elle est nerveuse.
5. Les grands-parents sont au supermarché. Ils sont lents.
6. M. Giscard se promène avec son fils Alain. C’est un bon père.
7. Alain est avec M. Giscard. C’est un garçon très franc.
8. Les cousines sont à la pâtisserie. C’est cher.
9. Sophie va au restaurant ce soir. Elle a une robe élégante.
10. Isabelle va au marché bio avec sa petite cousine. Elle est gentille quand elle parle à sa cousine.



4 Sondage Interviewez un maximum de camarades différent(e)s. Font-ils/elles ces choses toujours, fréquemment, parfois, rarement ou jamais? Comparez vos résultats avec ceux du reste de la classe.

Modèle déjeuner à la cafétéria
—Déjeunes-tu toujours à la cafétéria?
—Non, mais j’y déjeune parfois.

	Toujours	Fréquemment	Parfois	Rarement	Jamais
1. sortir au resto					
2. acheter des produits bio					
3. prendre un café en ville					
4. faire la cuisine					
5. aller au supermarché à pied					
6. essayer une nouvelle recette					
7. assister à des cours de cuisine					
8. s’ennuyer le samedi soir					



5 Mes habitudes À tour de rôle, posez ces questions à un(e) camarade de classe. Dans vos réponses, employez les adverbes de la liste ou d’autres adverbes.

absolument	mal	simplement
énormément	peut-être	souvent
franchement	quelquefois	tard
jamais	récemment	?

1. Achètes-tu des produits dans les marchés bio? Pourquoi?
2. As-tu déjà mangé dans un restaurant français? Lequel?
3. As-tu fait des courses en ville? Où?
4. Fais-tu des recettes difficiles? Lesquelles?
5. As-tu fait la cuisine cette semaine? Où? Quand?
6. Que fais-tu quand on te demande le nom d’un bon restaurant?
7. T’es-tu entretenu(e) avec quelqu’un dans un café cette semaine? Qui?
De quoi avez-vous parlé?
8. Que manges-tu pour rester en bonne santé?



6 Les gens en bonne santé Travaillez à deux pour dire ce que les gens font pour être en bonne santé. Employez des adverbes dans vos réponses.

Modèle Pour être en bonne santé, ils mangent souvent des fruits et des légumes.



Les spécialités niçoises

Influencée par la cuisine italienne, la gastronomie niçoise sent bon le soleil! La socca, une galette de farine de pois chiches° est à déguster croustillante° et bien chaude. La pissaladière est une tarte aux oignons, anchois et olives. Les petits farcis° à la viande et la salade niçoise, composée de crudités°, d'œufs durs et de thon, sont au menu de nombreux restaurants.



La cuisine du sud-ouest

Dans la cuisine du sud-ouest, le canard est roi°! Il est utilisé pour faire le foie gras, un mets souvent dégusté au moment des fêtes de fin d'année. On apprécie aussi son magret° ou son confit°. Et bien sûr, il est un des ingrédients du cassoulet. Ce ragoût° est préparé avec différentes viandes (canard, porc, saucisse et agneau) et des haricots blancs.

farine de pois chiches chick pea flour croustillante crunchy petits farcis stuffed vegetables crudités raw vegetables roi king magret duck breast confit duck meat preserved in fat ragoût stew terroir land (specific to a region) Moyen Âge Middle Ages Élevé Raised taureau bull grasse fatty goûteuse tasty incontournable major vendanges grape harvest défilés parades foulage stomping

La Camargue

Située au bord de la Méditerranée, dans le delta du Rhône, la Camargue possède un terroir° d'exception et des produits locaux de qualité. On y trouve le sel de Camargue et le riz de Camargue, cultivé depuis le Moyen Âge°. Élevé° en plein air par les gardians sur leurs chevaux blancs, le taureau° de Camargue est aussi réputé. On utilise sa viande peu grasse° et très goûteuse° dans la gardianne, une spécialité incontournable° de la région.



La Fête des vendanges

Dans de nombreuses villes du sud de la France, on célèbre la vigne et le vin au moment des vendanges°, c'est-à-dire en septembre ou octobre quand on récolte le raisin. Au programme, découverte du travail de la vigne, défilés°, foulage° du raisin, repas de produits locaux, et animations musicales et folkloriques. Convivialité et bonne humeur assurées pour cette journée festive traditionnelle!



1 Perspectives À deux, répondez aux questions.

1. Quels sont vos aliments favoris? Savez-vous où et comment ils sont produits?
2. Quelles sont les spécialités gastronomiques de votre culture? Comparez-en une avec un produit ou une spécialité niçoise.
3. Aimez-vous goûter des spécialités d'autres cultures? Préférez-vous goûter la brandade de morue, la gardianne ou le cassoulet? Expliquez.
4. Si vous deviez recommander le plat incontournable de votre région à un visiteur, lequel choisiriez-vous? En quoi ce plat reflète-t-il votre région?
5. Est-ce qu'il y a des fêtes liées à la gastronomie dans votre communauté? Décrivez-en une et comparez-la à la Fête des Vendanges ou à la Fête du Citron.
6. Dans votre communauté, est-ce qu'il y a des marchés en plein air? Comparez ce qu'on y vend avec les produits des marchés provençaux.
7. Le patrimoine culinaire est très important en France. Et dans votre culture? Comparez l'importance de la gastronomie dans les deux cultures.



Avant l'écoute

1 Activer les connaissances antérieures Notez vos observations sur la gastronomie du sud-est de la France. Qu'est-ce qui vous vient à l'esprit quand vous pensez à cette cuisine? Quels produits sont typiques de la région? Quelles spécialités provençales connaissez-vous? Par petits groupes, partagez et comparez vos notes.

Pendant l'écoute

2 Stratégie: Détails Pendant l'écoute, prêtez attention aux ingrédients qui sont utilisés pour faire la bouillabaisse. Faites-en une liste.



3 Première écoute Écoutez l'enregistrement en vous concentrant sur le nouveau vocabulaire. Faites une liste de mots que vous ne connaissez pas.

4 Deuxième écoute Maintenant, écoutez l'enregistrement une deuxième fois. Ajoutez des informations nouvelles à votre liste et corrigez les erreurs. Ensuite, cochez (*check*) les ingrédients qu'on utilise aussi dans la cuisine de votre culture et écrivez le nom d'un plat associé à chaque ingrédient coché.

Après l'écoute



5 Compréhension À deux, répondez aux questions.

- Quel genre de plat est la bouillabaisse? Quelles sont ses origines et son histoire?
- Comment est servie la bouillabaisse? Quels sont ses ingrédients et ses étapes de préparation?
- Quelle est une des spécificités de la cuisine provençale, d'après le chef Emmanuel Perrodin?
- Qu'est-ce que les restaurateurs marseillais ont fait dans les années 1980? Pourquoi? Que pensez-vous de cette idée?



6 Discussion Par petits groupes, discutez des caractéristiques et de l'importance de la gastronomie régionale. Réfléchissez à ces questions pour guider votre discussion.

- Pensez-vous qu'il est important de connaître la gastronomie d'une région pour comprendre et apprécier sa culture? Pourquoi?
- Y a-t-il des spécialités dans votre culture qui ont une histoire ou des origines particulière(s)? Expliquez.
- Selon vous, quelle est une des spécificités de la cuisine de votre région ou culture? Comparez-la avec la spécificité de la cuisine provençale mentionnée dans le reportage.

À PROPOS DE L'AUTEUR



Colette Monsat est une journaliste et critique française spécialiste de la gastronomie. Dans l'article que vous allez lire, Jean-Louis Nomicos, un chef étoilé au *Guide Michelin* et originaire du sud de la France, lui livre son regard (*shares his thoughts*) sur l'excellence de la gastronomie française.

Vocabulaire de la lecture		Vocabulaire utile	
emblématique	representative	l'art (m.) de vivre	art of living
le fournisseur	supplier	le domaine	field (of work)
incarner	to embody	mettre en valeur	to showcase
le maraîcher	vegetable farmer	rendre quelque chose + adj.	to make something + adj.
le partage	sharing	transmettre	to pass down
la renommée	reputation		
le savoir	knowledge		



1 Vocabulaire Choisissez le mot qui convient.

- Pour être sûrs d'avoir des produits de la mer bien frais, les chefs doivent choisir de bons ____.
a. fournisseurs b. maraîchers c. partages
- La cuisine de terroir essaie toujours de/d' ____ les produits locaux.
a. rendre b. incarner c. mettre en valeur
- La France a ____ d'être un pays où on mange bien.
a. le savoir b. l'art de vivre c. la renommée
- Les ____ que l'on trouve sur les marchés bio ont souvent d'excellents légumes.
a. domaines b. maraîchers c. savoirs
- Les grands-mères françaises pensent qu'il est important de/d' ____ leurs recettes à leurs petits-enfants.
a. mettre en valeur b. incarner c. transmettre



2 Discussion Par petits groupes, discutez de ces questions.

- Que savez-vous au sujet de la gastronomie française?
- Quels sont les savoirs ou les savoir-faire qui font la renommée de votre culture? Comment est-ce qu'on les perpétue dans votre communauté?
- Qu'est-ce que c'est, pour vous, l'art de vivre? Qu'est-ce qui vous vient à l'esprit quand vous pensez à l'art de vivre français?
- Y a-t-il des similarités entre l'art de vivre en France et dans votre culture? Lesquelles?



JEAN-LOUIS NOMICOS:

«Nous avons besoin d'exporter notre cuisine.»

Colette Monsat

INTERVIEW—QUE CE SOIT AUX TABLETTES ou au Frank, deux adresses aux contraintes° différentes, le chef insiste sur la «transmission de savoir» qui constitue pour lui le meilleur des moyens° de communiquer sur l'excellence gastronomique française.

LE FIGARO: Vous participez à l'opération Goût de France, dont c'est la première édition. Adhériez-vous à cette initiative?

NOMICOS: Oui, c'est une très jolie opération. Nous avons besoin d'exporter notre culture, notre cuisine.



Il faudrait même la réitérer plusieurs fois dans l'année, sur le thème des saisons. C'est important de s'ouvrir, qui plus est sur les cinq continents, puisqu'il s'agit d'une opération mondiale. La cuisine, c'est le partage, faire découvrir à nos clients des choses différentes, le plus souvent possible.

La cuisine française est-elle toujours la meilleure du monde?

Nous avons les plus beaux terroirs, et je pense qu'il faut jouer là-dessus. C'est aussi en France qu'on trouve le plus de diversité dans les mets et les vins. Il ne faut pas oublier que ces derniers sont importants dans notre cuisine. Nous avons également un immense vivier° de chefs créatifs, avec des approches très diverses.

Quels sont les pays ou les villes les plus dynamiques actuellement dans le monde?

L'Espagne, plus précisément le Pays basque. Chicago est aussi très intéressante, ça bouge° énormément là-bas. J'y ai rencontré des cuisiniers passionnants.

Est-ce qu'il y a dans votre cuisine un plat qui incarne particulièrement la France, à vos yeux?

Je suis originaire du Midi°, donc inspiré à la fois par la cuisine française mais aussi celle de la Méditerranée. Je dirais tout de même les macarons truffe° noire et foie gras, l'un de mes plats signature.

Le repas français inscrit au patrimoine immatériel de l'Unesco, ça vous plaît ou ça vous choque?

Je trouve cela plutôt bien. On a besoin de communiquer dans le monde, c'est important. Il faut vraiment qu'il y ait une transmission. Et cette transmission de savoir, elle passe par des professionnels, par des gens qui s'impliquent° comme je le fais tous les jours, que ce soit aux Tablettes, où les chefs échangent tous les matins avec les fournisseurs, ou à la Fondation Louis Vuitton, où l'on traite énormément de clients mais en travaillant toujours des produits naturels que nous allons sourcer chez des maraîchers. Certes, nous faisons beaucoup plus de volume au Frank, c'est différent, mais on ne perd pas le fil° de cette philosophie qui consiste à travailler le produit français avec excellence.

Quels sont, selon vous, la principale qualité et le principal défaut° de la cuisine française?

Nous sommes les héritiers° d'une grande tradition. Il faut qu'on arrive à développer notre créativité, écrire une autre histoire, mais toujours avec les mêmes fondamentaux. En gardant cet esprit de grande cuisine française qui fait la renommée du pays à l'étranger. Et, en ce moment, beaucoup de gens, des politiques et des grands chefs, font bouger les choses et essaient de porter tout cela vers le haut°. Le défaut? D'être resté pendant quelques années dans une sorte d'attentisme°. C'est important que nous gardions notre identité, qu'un étranger sache réellement, quand il est à Paris, qu'il mange de la cuisine française. Il ne faut pas mondialiser° notre gastronomie. À la Fondation Louis Vuitton, j'ai décidé au départ de proposer des recettes ouvertes sur le monde, mais je n'oublie jamais que le produit leader doit être français.

S'il fallait n'en citer qu'un, quel serait le plat le plus emblématique de la gastronomie nationale?

La cuisine, c'est le partage avant tout et l'amour qu'on peut donner quand on fait la cuisine. Donc, on peut le retrouver dans la cuisine familiale, celle de la mère ou de la grand-mère. J'ai ainsi des souvenirs de ma grand-mère, qui me faisait une bouillabaisse exceptionnelle! Mais il y a un plat que j'adore, que j'ai dégusté il y a bien longtemps chez Alain Chapel, c'était un ris de veau clouté de° truffes. Pour moi, c'est un grand souvenir. Un plat très technique qui m'a beaucoup marqué. ■

« La cuisine, c'est le partage avant tout et l'amour qu'on peut donner. »

contraintes requirements
moyens means
vivier pool
ça bouge things are happening
Midi southern France
truffe truffle
s'impliquent get involved
on ne perd pas le fil we don't lose track

défaut flaw
héritiers inheritors
porter tout cela vers le haut raise the bar
attentisme wait-and-see attitude
mondialiser globalize
ris de veau clouté de veal sweetbread garnished with



1 Compréhension Répondez aux questions.

1. Que pense le chef Jean-Louis Nomicos de l'opération Goût de France?
2. Qu'est-ce qui rend la cuisine française excellente, d'après lui?
3. Quelle est la philosophie de Jean-Louis Nomicos en tant que chef?
4. Qu'est-ce que Jean-Louis Nomicos dit au sujet des qualités de la cuisine française?
5. À quoi le chef associe-t-il la cuisine?



2 Réflexion À deux, discutez des questions suivantes.

1. Que pensez-vous de l'initiative Goût de France mentionnée au début de l'article? Est-ce un bon moyen de faire découvrir l'art de vivre et la gastronomie à la française? Y a-t-il des événements similaires dans votre communauté? Comparez-les à Goût de France.
2. Comme vous l'avez lu dans l'article, le repas français est inscrit au patrimoine immatériel de l'Unesco. Qu'est-ce que cela révèle sur la culture française et son rapport à la nourriture?
3. Jean-Louis Nomicos dit que «La cuisine, c'est le partage avant tout et l'amour qu'on peut donner.» Êtes-vous d'accord? Expliquez.



3 La gastronomie de votre région Par groupes de trois, répondez à ces questions.

1. À votre avis, quelle est la principale qualité de la cuisine de votre région? Et son principal défaut? Comparez avec ce que Jean-Louis Nomicos dit au sujet de la cuisine française.
2. Jean-Louis Nomicos mentionne Chicago comme étant une des villes les plus dynamiques du monde pour ce qui est de la gastronomie. Qu'est-ce qui fait qu'une ville est «dynamique» dans ce domaine, selon vous?
3. Dans votre région, quels grands chefs font «bouger les choses» en matière de gastronomie? Comment?



4 Goût de... Vous voulez lancer l'équivalent de l'opération Goût de France pour faire la promotion de la gastronomie de votre pays (ou région). Rédigez une proposition détaillée à soumettre aux ambassades et restaurants à travers le monde. Mentionnez:

- le type de repas que vous voulez proposer
- les plats que vous souhaitez faire découvrir
- les éléments importants de l'art de vivre chez vous



5 La gastronomie francophone À deux, préparez une présentation orale sur la gastronomie d'un autre pays francophone de votre choix. Expliquez ce qui lui est spécifique et comparez-la à ce que vous savez de la cuisine française. Parlez des ingrédients et produits souvent utilisés, des types de préparation et des goûts et saveurs typiquement appréciés dans les deux cultures. Citez et décrivez quelques spécialités renommées du pays francophone choisi.



1 Vocabulaire Complétez les phrases avec les mots du nouveau vocabulaire. Faites les changements nécessaires.

1. D'habitude, nous allons au supermarché pour _____.
2. Quand on souhaite maigrir, il faut _____ les portions de chaque plat aux repas.
3. Comme on a tendance à manger plus en hiver, on _____ en général.
4. Pour couvrir tous ses _____, il faut avoir une alimentation équilibrée.
5. Je ne mange plus de frites. Je trouve ça trop _____.
6. Arrête donc de _____ entre les repas; c'est mauvais pour la santé!
7. Être végétarien est un _____ qui me convient très bien.
8. La méditation a de nombreux bienfaits sur la forme et sur le _____.



2 Discussion À deux, discutez de vos habitudes en ce qui concerne l'alimentation. Considérez ces points:

- votre régime alimentaire: les produits que vous consommez souvent, rarement, jamais; si vous grignotez entre les repas
- si vous considérez que votre régime alimentaire personnel est représentatif des produits et habitudes typiques de votre culture (expliquez pourquoi)
- si vous pensez que vous avez de bonnes habitudes alimentaires ou pas
- ce que vous aimeriez changer ou améliorer dans vos habitudes alimentaires



3 Le bien-être À part notre alimentation, quelles autres choses ont un impact sur notre santé, notre moral et notre bien-être en général? Discutez de vos idées par petits groupes.

Vocabulaire de la lecture		Vocabulaire utile	
améliorer	to improve	les besoins (m.) nutritionnels	nutritional needs
le bien-être	well-being	consommer	to eat, to consume
le bienfait	benefit	diminuer	to decrease
la convivialité	togetherness	équilibré(e)	balanced
faire les provisions (f.)	to shop for food	la forme	shape
frais/fraîche	fresh	grossir	to gain weight
gras/grasse	fatty, greasy	mincir	to lose weight
grignoter	to snack	le moral	mental health
le mode alimentaire	eating habits		
le régime	diet		



Le régime méditerranéen, quésaco?

Reconnu comme un «ensemble de savoir-faire, connaissances, pratiques et traditions» depuis 2010 par l’Unesco, le régime méditerranéen serait un des meilleurs du monde pour notre santé.



Le régime méditerranéen en bref

Le régime méditerranéen est typique des pays et régions qui bordent la Méditerranée, et notamment du sud de la France. Mais l'utilisation du terme «régime» pour parler de ce mode alimentaire est en fait trompeur°: Il ne s'agit pas d'un régime contraignant°, où l'on doit compter ses calories (tant mieux pour nous!), mais plutôt d'une série d'habitudes alimentaires reconnues pour leurs bienfaits sur la santé et le bien-être en général.

Les ingrédients et produits-clés du régime méditerranéen

La consommation de l’**huile d’olive** favorise le taux° de «bon» cholestérol et réduit le taux de «mauvais» cholestérol. En France, on cultive une vingtaine de variétés d’olives, principalement dans les régions Provence-Alpes-Côte d’Azur, Occitanie et Corse. Certaines bénéficient d’une Appellation d’Origine Contrôlée (AOC) ou d’une Appellation d’Origine Protégée (AOP). Les olives ne servent d’ailleurs pas uniquement à faire de l’huile. En Provence, on en met dans toutes sortes de plats: tapenade, fougasse, daube, pissaladière... 📺

Les **poissons gras** et **fruits de mer** sont riches en protéines et en oméga-3, essentiels au bon fonctionnement de l’organisme. En Méditerranée, on trouve de nombreux poissons gras, comme les sardines et les anchois, très utilisés dans la cuisine locale, et on produit des coquillages°, notamment des huîtres° et des moules°. L’été, il n’est d’ailleurs pas rare de voir les villes et villages du littoral° français organiser de grandes «sardinades» ou «brasucades», où la sardine et la moule sont les reines° de la fête.

stock up on / eggplants

zucchini

scents

legumes

wheat

nuts / dried

walnuts / hazelnuts

fight against

bones

goat

misleading

restrictive

rabbit

level

life expectancy

asset

tasting

nap

shellfish / oysters

mussels / coastline

queens

Les **légumes** et **fruits frais** sont riches en fibres, antioxydants, vitamines et minéraux, et leur consommation booste notre système immunitaire. Alors, vite, on va au marché en plein air pour s’approvisionner en° aubergines°, tomates, poivrons, courgettes°, abricots, pêches, etc. D’ailleurs, le marché, c’est bien plus qu’un lieu pour ses provisions; c’est une véritable institution, riche en couleurs, en senteurs°, en saveurs et parfois même en personnages. Et en plus, la promenade au marché, ça fait un peu d’exercice en plein air. 📺

Les **céréales** et **légumineuses**° sont d’excellentes sources de fibres et leur consommation améliore le transit intestinal, donc on achète blé°, riz, haricots, lentilles, etc., en quantité. Et pour le riz, on n’hésite pas à choisir celui de Camargue, qui bénéficie d’une Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 2000.

Très riches en antioxydants, les **fruits à coque**° et **fruits secs**° agissent sur le vieillissement des cellules et de la peau. Quand on a envie de grignoter, on choisit des noix°, noisettes°, amandes, pruneaux, etc.

Les **plantes et herbes aromatiques** stimulent notre système immunitaire et nous permettent de lutter contre° de nombreuses maladies. Fortes en goût, ces plantes parfument les plats méditerranéens. Qui n’a pas, dans sa cuisine, des «herbes de Provence», un mélange de romarin, d’origan, de thym, de basilic et d’autres herbes?

Sources de calcium, excellent pour les os°, on mange les **fromages** en quantité raisonnable. On les choisit de préférence au lait de chèvre°, moins gras et moins caloriques que les fromages au lait de vache. Et si on peut, on va les chercher directement chez les petits producteurs qui proposent d’accueillir les clients dans leurs fermes pour leur faire découvrir leurs produits et leur façon de travailler.

La **viande blanche** (**volaille**, **porc**, **lapin**°) est nettement moins calorique que la viande rouge, tout en apportant des protéines. Elle peut donc être consommée avec modération.

Bienfaits santé concrets du régime méditerranéen

D’après de nombreuses études scientifiques, adopter un régime méditerranéen permettrait de **réduire le risque de maladies cardiovasculaires et de certains cancers**, de **prolonger l’espérance de vie**° et d’**améliorer son état de santé général**.

Pas encore convaincus d’adopter le régime méditerranéen? Voici son dernier atout°: **la convivialité**. En effet, la cuisine méditerranéenne l’encourage, que ce soit pour sa préparation ou sa dégustation°. On se retrouve en famille ou entre amis, on cuisine ensemble, on échange dans la bonne humeur, on rit. Bref, on prend le temps de vivre, de préférence en terrasse et au soleil, tout en dégustant les excellents plats préparés avec amour! Et après un délicieux déjeuner méditerranéen, quoi de mieux que de faire une petite sieste°—une pratique courante dans les régions méditerranéennes.

Allez, on teste le régime méditerranéen dès aujourd’hui, avec une bonne soupe au pistou, une spécialité provençale que vous apprécierez sûrement! 📺

NOTE CULTURELLE

Les **sardinades** et les **brasucades** sont de grands barbecues conviviaux ouverts à tous. Souvent, les convives (*guests*) paient un petit forfait (*flat fee*) et peuvent manger à volonté sardines ou moules grillées, accompagnées de pommes de terre en robe des champs (*with skin on*) ou de légumes grillés. Musique et danse sont souvent au rendez-vous de ces soirées festives qui attirent parfois des centaines, voire des milliers, de participants.

50

55

60

65



Watch related video at [vh1central.com](https://www.vh1central.com).



1 Vrai ou faux? Indiquez si ces phrases sont vraies ou fausses. Corrigez les phrases fausses.

1. Le régime méditerranéen est décrit comme un régime strict recommandé aux personnes malades.
2. Les olives contiennent une huile bonne pour la santé.
3. La consommation de légumes, fruits frais, céréales et légumineuses fait perdre du poids (*weight*).
4. Dans la cuisine méditerranéenne, on utilise beaucoup d’herbes pour donner du goût aux plats.
5. Le régime méditerranéen recommande de manger beaucoup de viande rouge pour ses protéines.
6. Des études ont montré que le régime méditerranéen améliore la santé de manière générale.



2 Compréhension et réflexion À deux, répondez aux questions.

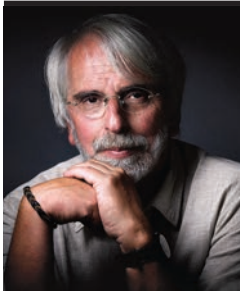
1. Aller au marché en plein air est une activité que les Méditerranéens apprécient pour plusieurs raisons. Lesquelles? Et vous, avez-vous des marchés près de chez vous? Les gens y vont-ils pour les mêmes raisons?
2. Vous avez lu que certains produits agricoles français bénéficient d’une certification officielle. À votre avis, à quoi servent ces certifications? Est-ce qu’elles garantissent la qualité des produits? Existe-t-il des certifications similaires chez vous?
3. Est-ce que les barbecues sont populaires dans votre culture? Cuisine-t-on le même genre de produits que dans les sardinades ou les brasucades du sud de la France? Comparez ce type de repas dans les deux cultures.
4. Selon vous, quels sont les avantages et les inconvénients d’aller faire ses provisions directement chez les producteurs? Est-ce que c’est possible dans votre communauté? Où?
5. L’article mentionne que la sieste est une pratique courante dans les régions méditerranéennes. Pourquoi, à votre avis? Est-ce qu’on aime aussi faire la sieste après un bon repas dans votre culture? Expliquez.



3 La convivialité à table D’après la fin de l’article, les habitudes alimentaires liées au régime méditerranéen encouragent la convivialité. Lisez et commentez la citation. Êtes-vous d’accord avec Plutarque? Écrivez un court essai dans lequel vous donnez votre point de vue personnel. Comparez aussi l’importance de la convivialité à table dans votre culture en général et dans les régions méditerranéennes.

«Nous ne nous asseyons pas à la table pour manger mais pour manger ensemble.» —Plutarque

À PROPOS DE L'AUTEUR



Philippe Delerm est né en France en 1950. Il a d’abord été professeur avant de se mettre à l’écriture dans les années 1970. C’est en 1997 qu’il connaît le succès en tant qu’écrivain avec la parution de *La première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules*. Dans ce recueil (*collection*) il décrit comment des petits moments de la vie de tous les jours peuvent devenir des instants privilégiés.

Vocabulaire de la lecture		Vocabulaire utile	
l'aube (f.)	<i>dawn</i>	le bonheur	<i>happiness</i>
se faufiler	<i>to sneak</i>	l'instant (m.) privilégié	<i>special moment</i>
la gourmandise	<i>love of food; treat</i>	le quotidien	<i>daily life</i>
la lumière	<i>light</i>	rendre (quelqu'un)	<i>to make (someone)</i>
mou/molle	<i>soft</i>	+ adj.	<i>+ adj.</i>
la pâte	<i>dough</i>	ressentir	<i>to feel</i>
tiède	<i>warm</i>	le sentiment	<i>feeling</i>
le trottoir	<i>sidewalk</i>		



1 Vocabulaire Faites correspondre chaque mot avec sa définition.

- | | |
|---|----------------|
| ___ 1. Qui n’est ni trop chaud ni trop froid | a. se faufiler |
| ___ 2. Tout début de la journée | b. tiède |
| ___ 3. Se déplacer de manière furtive | c. gourmandise |
| ___ 4. Grande appréciation pour la nourriture | d. aube |
| ___ 5. Contraire de l’adjectif «dur» | e. mou |



2 Préparation D’abord, complétez ces phrases pour parler de votre situation personnelle. Ensuite, discutez de vos réponses individuelles par petits groupes.

1. Pour moi, le petit-déjeuner, c’est...
2. Dans ma culture, la nourriture est synonyme de...
3. Un moment tout simple de mon quotidien qui me donne du plaisir est...



3 Un instantané L’écriture de Delerm est souvent comparée à la photographie. Ses textes sont comme des instantanés (*snapshots*) qui capturent des moments de vie. À deux, considérez le titre du texte, le vocabulaire, la Note culturelle et ce que vous savez d’autre sur les pratiques et les habitudes des Français. Quel genre de «photographie» est-ce que vous «voyez»? Imaginez et décrivez un instantané pour accompagner le texte.

Modèle Sur l’instantané, on voit une personne dans une boulangerie...

NOTE CULTURELLE

En France, les **boulangeries** sont fréquentées par des millions de clients chaque jour. En plus des différents types de pains et viennoiseries qu’elles proposent, elles sont aussi nombreuses à vendre des sandwiches, des pâtisseries et parfois même des confiseries (*candy*) et des chocolats. Selon une étude récente, il y a environ 30.000 boulangeries en France, et celles-ci restent le **commerce de proximité** préféré des Français.



Le croissant du trottoir

Philippe Delerm

On s'est réveillé le premier. Avec une prudence de guetteur[°] indien on s'est habillé, faufilé de pièce en pièce. On a ouvert et refermé la porte de l'entrée avec une méticulosité d'horloger[°]. Voilà. On est dehors,

On le sent bien: la marche du retour ne sera pas la même.

dans le bleu du matin ourlé de rosé[°]: un mariage de mauvais goût s'il n'y avait le froid pour tout purifier. On souffle[°] un nuage de fumée[°] à chaque expiration: on existe, libre et léger sur le trottoir du petit matin. Tant mieux si la boulangerie est un peu loin. Kerouac mains dans les poches, on a tout devancé[°]: chaque pas[°] est une fête. On se surprend à marcher sur le bord[°] du trottoir comme on faisait enfant, comme si c'était la marge qui comptait[°], le bord des choses. C'est du temps pur, cette maraude[°] que l'on chipe[°] au jour quand tous les autres dorment.

Presque tous. Là-bas, il faut bien sûr la lumière chaude de la boulangerie—c'est du néon, en fait, mais l'idée de chaleur[°] lui donne un reflet[°] d'ambre. Il faut ce qu'il faut de buée sur la vitre[°] quand on s'approche, et l'enjouement[°] de ce bonjour que la boulangère réserve aux seuls premiers clients—complicité de l'aube.

—Cinq croissants, une baguette moulée[°] pas trop cuite!

Le boulanger en maillot de corps farine[°] se montre au fond de la boutique, et vous salue comme on salue les braves à l'heure du combat.

On se retrouve dans la rue. On le sent bien: la marche du retour ne sera pas la même. Le trottoir est moins libre, un peu embourgeoisé[°] par cette baguette coincée[°] sous un coude, par ce paquet de croissants tenu de l'autre main. Mais on prend un croissant dans le sac. La pâte est tiède, presque molle. Cette petite gourmandise dans le froid, tout en marchant: c'est comme si le matin d'hiver se faisait croissant[°] de l'intérieur, comme si l'on devenait soi-même[°] four, maison, refuge. On avance plus doucement, tout imprégné de blond pour traverser le bleu, le gris, le rosé qui s'éteint[°]. Le jour commence, et le meilleur est déjà pris. ■

scout

watchmaker

framed in a pinkish hue

blows

cloud of steam

left everything behind / step

edge

edge that mattered / roaming / steals

warmth / tinge

condensation on the window / cheerfulness

molded

undershirt covered in flour

gentrified

wedged

growing / oneself

is fading





1 Compréhension Répondez aux questions.

1. À quel moment de la journée se passe l’histoire?
2. Quel temps fait-il? Comment le savez-vous?
3. Où est le narrateur au début? Que fait-il?
4. Pourquoi le narrateur sort-il?
5. Quels autres personnages sont mentionnés dans l’histoire? Que font-ils?
6. Décrivez les interactions des autres personnages avec le narrateur.
7. Que fait le narrateur en sortant de la boulangerie?



2 Interprétation À deux, répondez aux questions.

1. À votre avis, pourquoi est-ce que le narrateur essaie d’être silencieux quand il quitte sa maison?
2. Que fait le narrateur en route pour la boulangerie? Que ressent-il? Comparez et contrastez son humeur et ses actions à l’aller puis au retour.
3. Le narrateur mentionne un autre moment de sa vie dans l’histoire. Lequel et pourquoi, à votre avis?
4. L’auteur a choisi de raconter l’histoire en utilisant le pronom «on» plutôt que le pronom «je». Pourquoi, selon vous?
5. À la fin de l’histoire, l’auteur écrit: «Le jour commence, et le meilleur est déjà pris.» Que veut-il dire?
6. Le narrateur utilise le terme «gourmandise» pour parler du croissant. Est-ce que pour vous, un croissant serait aussi une gourmandise? La notion de gourmandise est-elle la même dans toutes les cultures? Expliquez votre point de vue.



3 Les cinq sens Le narrateur fait l’expérience d’un petit moment privilégié grâce à ses cinq sens: la vue (*sight*), l’odorat (*smell*), le goût, l’ouïe (*hearing*) et le toucher. Dans la deuxième colonne du tableau, notez un élément du texte lié à chaque sens. Associez ensuite chacun des cinq sens à une chose qui constitue pour vous un petit plaisir dans la vie. Notez ce petit plaisir dans la troisième colonne.

Sens	Élément du texte	Petit plaisir
La vue	<i>le bleu du matin</i>	<i>un coucher du soleil</i>
L’odorat		
Le goût		
L’ouïe		
Le toucher		



4 Discussion Choisissez un des petits plaisirs que vous avez notés dans le tableau de l’activité 3. Partagez votre choix avec un(e) camarade. Discutez ensemble des éléments de la liste.

- le moment de la journée
- le lieu
- le temps qu’il fait
- les personnes présentes et leurs relations ou interactions
- les actions et les gestes des personnes présentes
- les sens, émotions et sentiments associés à l’expérience



5 Citations Par petits groupes, lisez les trois citations et choisissez celle que vous préférez. Discutez-en ensemble.

- «Le plaisir est le commencement et la fin de la vie heureuse.»
—Épicure
- «Je trouve mes plus grands bonheurs dans les petits plaisirs.»
—Françoise Chandernagor
- «Il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger.»
—Molière, dans *L’avare*



6 Ma gourmandise à moi Pensez à un aliment typique de votre culture qui est «une gourmandise» pour vous personnellement. Écrivez un petit texte au sujet de cet aliment. Inspirez-vous du texte de Philippe Delerm et répondez aux questions.

- Dans quel contexte dégustez-vous cet aliment?
- Pourquoi considérez-vous cet aliment comme une gourmandise typique de votre culture?



Dans cette leçon, nous avons parlé de gastronomie et de patrimoine culinaire. Maintenant, imaginez que vous travaillez comme critique gastronomique et que vous devez rédiger une critique culinaire d'un plat servi dans votre restaurant français préféré.

Planifier et se préparer à écrire

1 Stratégie: Choisissez le plat dont vous allez parler Choisissez un plat français typique que vous connaissez bien (ou faites des recherches avant d'écrire). Dans votre critique culinaire, décrivez ses caractéristiques et donnez votre avis du plat. Utilisez le tableau pour organiser vos idées. Qu'est-ce que vous aimez dans ce plat? Qu'est-ce qui pourrait être amélioré (*improved*)? Avez-vous quelques questions?

La daube provençale

POSITIF	NÉGATIF	?
Elle est très savoureuse.	Elle est un peu trop salée.	Est-ce qu'il faudrait ajouter plus de tomate?

2 Stratégie: Développez le corps de la critique

- Réfléchissez à la façon d'utiliser vos informations du tableau pour écrire une critique culinaire. Pensez au type de lecteur auquel vous allez vous adresser.
- Développez le corps de votre critique culinaire en incluant les caractéristiques du plat. Indiquez ses points positifs et négatifs.

Écrire

3 Votre critique Maintenant, écrivez votre critique culinaire. Utilisez les informations recueillies (*gathered*) et suivez ces étapes.

- **Introduction:** Présentez le plat et décrivez-le.
- **Développement:** Écrivez des commentaires sur différents aspects du plat: sa présentation, s'il est bien préparé, comment il pourrait être amélioré, etc. Donnez des informations détaillées et votre avis personnel. Choisissez un titre pour votre critique et donnez une note de 1 à 5 étoiles au plat.
- **Conclusion:** Résumez vos observations et finissez votre critique.

Réviser et partager

4 Révision Demandez à un(e) camarade de lire votre critique culinaire et de vous donner des suggestions pour l'améliorer. Révisez votre critique en intégrant les suggestions de votre camarade et en faisant attention à ces éléments.

- Le plat est-il bien décrit?
- Avez-vous donné votre avis sur le plat?
- Avez-vous inclus des raisons pour justifier votre opinion?
- La grammaire et l'orthographe sont-elles correctes?

La gastronomie et le patrimoine culinaire

On en parle

l'agneau (m.) lamb
le canard duck
la carte menu
la casserole saucepan
les crevettes (f.) shrimp
le/la cuisinier/cuisinière cook, chef
l'entrée (f.) appetizer
les fruits (m.) de mer seafood
la garniture side
le goût taste
le menu à prix fixe fixed-price menu
les mets (fine) dish, delicacy
le plateau de fromage cheese board
la poêle frying pan
le produit (bio/de terroir/fermier) (organic/local/farm) product
la recette recipe
le saumon salmon
la saveur flavor
les surgelés (m.) frozen foods
la terrasse outside seating area
la volaille poultry

cuire to cook
cuisiner to cook (prepare food)
déguster to savor
faire sauter to sauté
frire to fry
goûter to taste
mélanger to mix, to stir

à la vapeur steamed
amer/amère bitter
au four baked
dégoûtant(e) disgusting
écœurant(e) overly sweet
épicé(e) spiced
fade bland
piquant(e) spicy, hot
salé(e) salty, savory
savoureux/savoureuse tasty
sucré(e) sweet

Documentaire

la charcuterie deli meats
le commerce de proximité neighborhood shop
l'espace (m.) restauration food court
la fraîcheur freshness
le fromager cheese vendor
la grande surface superstore
le marché couvert covered market
le marché en plein air outdoor market
la pâte dough
le primeur greengrocer
le saucisson à cuire sausage
le savoir-faire know-how
le stand stall

étaler to roll out
faire les emplettes (f.) to shop for food
faire revenir to brown
fondre to melt

Article

l'art (m.) de vivre art of living
le domaine field (of work)
le fournisseur supplier
le maraîcher vegetable farmer
le partage sharing
la renommée reputation
le savoir knowledge
incarner to embody
mettre en valeur to showcase
rendre quelque chose + adj. to make something + adj.
transmettre to pass down
emblématique representative

les besoins (m.) nutritionnels nutritional needs

le bien-être well-being
le bienfait benefit
la convivialité togetherness
la forme shape
le mode alimentaire eating habits
le moral mental health

le régime diet

améliorer to improve
consommer to eat, to consume
diminuer to decrease
faire les provisions (f.) to shop for food
grignoter to snack
grossir to gain weight
mincir to lose weight
équilibré(e) balanced
frais/fraîche fresh
gras/grasse fatty, greasy

Littérature

l'aube (f.) dawn
le bonheur happiness
la gourmandise love of food; treat
l'instant (m.) privilégié special moment
la lumière light
la pâte dough
le quotidien daily life
le sentiment feeling
le trottoir sidewalk
se faufiler to sneak
rendre (quelqu'un) + adj. to make (someone) + adj.
ressentir to feel
mou/molle soft
tiède warm

Je peux...

- identifier l'idée principale de documents enregistrés et écrits au sujet de la gastronomie.
- discuter de la relation entre la gastronomie et la culture.
- écrire des recettes et des critiques culinaires.
- comparer des produits, des pratiques et des perspectives concernant la gastronomie de ma culture et d'autres cultures.
- démontrer des comportements culturellement appropriés pour discuter de produits alimentaires.