

ACTIVITÉS OFFLINE

1.- Regarde ces plats. Quels sont les ingrédients que tu penses qu'ils ont?
Il s'agit de quel type de plat?



Sandwiches



Spaghetti alla Carbonara
(L'Italie)



Locro (L'Argentine)



Moussaka (La Grèce)



Quiche (La France)



Apple Pie (L'Angleterre)



Paella (L'Espagne)



Irish Stew (L'Irlande)



Roast Turkey (Les États-Unis)

2. – Voici la description de certains plats typiquement français. Associe chaque description avec son image.

La quiche lorraine est une tarte salée dont la pâte est recouverte de migaine et de lardons. C'est une recette traditionnelle lorraine, mais elle s'est largement diffusée dans toute la France et au-delà. Elle est consommée le plus souvent chaude en entrée. Son usage à l'occasion d'apéritifs ou de lunchs est de plus en plus fréquent. La production de quiche lorraine est énorme. On la trouve chez tous les charcutiers et boulangers. Elle fait également l'objet d'une importante production industrielle. Elle est proposée fraîche, sous vide ou congelée.

Le cassoulet (de l'occitan caçolet) est une spécialité régionale du Languedoc, à base de haricots secs et de viande. Trois villes Castelnaudary, Carcassonne et Toulouse se chamaillent sur le sujet, alimentant une querelle ancestrale entre les partisans du cassoulet de Castelnaudary, ceux du cassoulet de Toulouse et enfin ceux du cassoulet de Carcassonne. Il y a une querelle à propos de ses origines, de la composition des ingrédients et pour les départager en matière de qualité gustative.

La crêpe est une spécialité pouvant servir de base à un dessert ou parfois à un plat, obtenue par cuisson d'une pâte (voir la recette), étalée en disque sur une crêpière (sorte de grande poêle sans bords ou de faible hauteur, ou appareil spécifique), cuite sur les deux faces. On distingue habituellement les crêpes préparées à partir de farine de froment et celles préparées avec de la farine de sarrasin (ou farine de blé noir). La garniture des crêpes de froment est généralement sucrée, celle des crêpes de sarrasin est plutôt salée. Les crêpes de sarrasin existent sous diverses formes et noms : le tourtou ou galetou en Limousin, le bourriole en Auvergne.

La choucroute est le plat traditionnel alsacien, dont le chou fermenté constitue la base, agrémenté de pommes de terre et de diverses cochonnailles. La consommation de choucroute, entendue ici au sens de légume, est répandue également dans diverses régions germaniques et d'Europe centrale et orientale, selon des recettes variées.

Le gratin dauphinois (ou pommes de terre dauphinoises) est un plat français, d'origine dauphinoise à base de pommes de terre et de crème fraîche. Ce plat est connu en Amérique du Nord comme « au gratin style potatoes » (USA et Canada anglophones) ou « pommes de terre au gratin » (Canada francophone). Ce plat traditionnel ne possède pas une recette unique. Par exemple, si on utilise du fromage (emmental, gruyère râpé, etc.) alors que la recette originelle n'en contient pas, son ajout le transforme en gratin savoyard.

La tarte tatin est originaire de Lamotte-Beuvron en Sologne : les sœurs Stéphanie (1838-1917) et Caroline Tatin (1847-1911) y tenaient un restaurant fréquenté par de nombreux chasseurs parisiens qui existe toujours. Un jour, alors qu'elle préparait une tarte aux pommes, l'aînée des sœurs fit tomber le plat, et plutôt que de jeter le tout, enfourna la tarte ainsi mise à l'envers.

1



2



3



4



5



6



3.- EXERCICE ORAL. Jeu de rôles.

Travaillez en groupes de trois. Imaginez les conversations.

Vous êtes dans un café.
Commandez un café,
un thé et une part de
gâteau aux pommes.

Vous êtes dans une
pizzeria. Commandez
deux pizzas, une salade
et un coca.