

CHAPITRE 6

La gastronomie

Objectifs

In this chapter you will learn to:

- ✓ talk about foods and food preparation
- ✓ describe future events
- ✓ refer to people and things already mentioned
- ✓ tell what you have others do
- ✓ discuss the cuisine of various French provinces



Henri Matisse *L'harmonie en rouge*





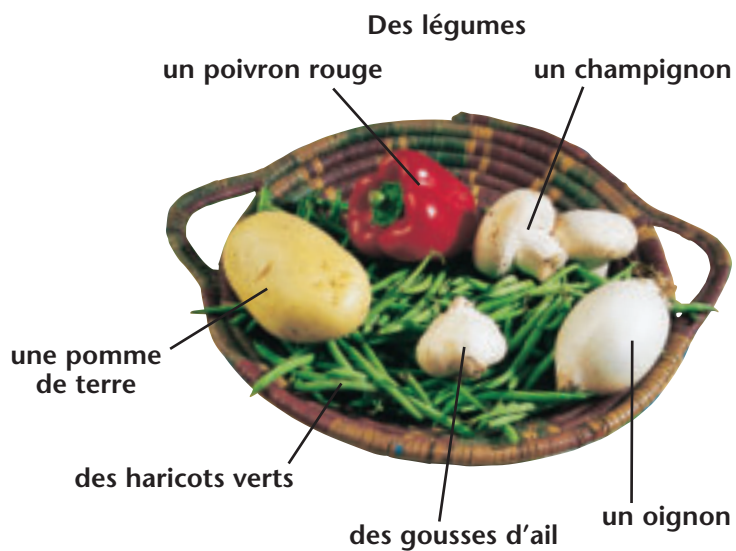
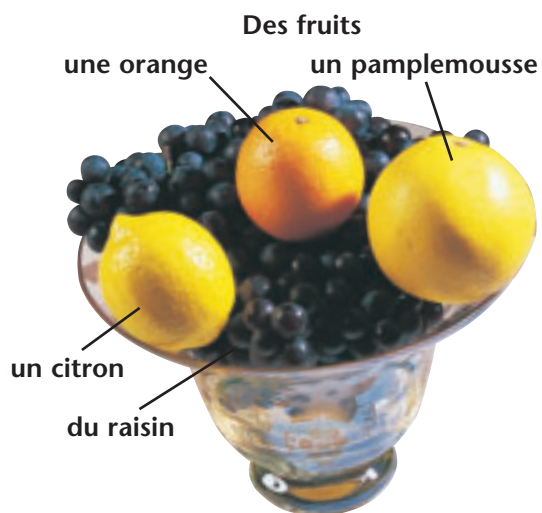
Vocabulaire

Mots 1

Dans la cuisine



Des aliments





une recette

RÔTI DE PORC CUIT DANS LE LAIT

4 PERSONNES, PRÉPARATION 30 MINUTES, CUISSON 1 HEURE 15 MINUTES, FACILE

1 rôti de porc de 800 g, 1 litre de lait entier, 20 g de beurre, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 branche de thym, 2 feuilles de sauge, 1 feuille de laurier, sel et poivre

- Dans une casserole, mettez le lait à bouillir.
- Dans une cocotte, faites chauffer le mélange de beurre et d'huile. Faites-y colorer sur feu vif le rôti.
- Ajoutez le laurier, la sauge, et le thym. Salez et poivrez. Versez le lait

bouillant sur la viande. Couvrez et laissez cuire à tout petits bouillons.

- A mi-cuisson, retournez la viande. En réduisant, le lait va donner une belle sauce.
- Comme garniture, vous pouvez servir des légumes verts de saison ou alors des pâtes ou des pommes de terre.

ma recette favorite

Quel est le mot?

1

Au magasin d'électroménager Travaillez avec un(e) camarade.
Quels sont les appareils que vous pouvez trouver sur cette photo?



Le magasin Electrostar à Bonneuil-sur-Marne

2

Historiette Dans la cuisine

Répondez d'après la photo.



1. Il y a quelqu'un dans la cuisine?
2. C'est une cuisine moderne?
3. C'est une cuisinière électrique ou à gaz?
4. Il y a aussi un four?
5. Le réfrigérateur a combien de portes?
6. Il y a un congélateur dans le réfrigérateur?



For more practice using words from
Mots 1, do Activity 12 on page H13
at the end of this book.

3 Quelle catégorie? Choisissez.

un légume un fruit une herbe aromatique

1. une pomme de terre
2. un citron
3. un champignon
4. un poivron vert ou rouge
5. du thym
6. du laurier
7. du raisin
8. des haricots verts
9. un pamplemousse
10. des oignons

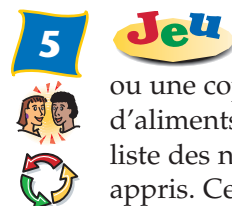
4 Ce que j'aime

Donnez des réponses personnelles.

1. Tu aimes la salade de fruits avec des bananes et des pamplemousses?
2. Tu aimes les pâtes avec de la sauce tomate?
3. Tu aimes l'ail dans la sauce tomate? Tu y mets combien de gousses d'ail?
4. Tu aimes la salade avec de l'huile et du vinaigre?
5. Tu aimes les pommes de terre avec du beurre et du persil?
6. Tu aimes la choucroute avec des saucisses?
7. Tu prépares un repas de temps en temps?
8. Tu as une recette favorite? Quelle est cette recette?
9. Tu as un plat favori? Quel est ce plat?



Le marché d'Arpajon



Les aliments Jouez avec un copain ou une copine. Vous avez appris les noms de beaucoup d'aliments. Vous avez trois minutes pour préparer une liste des noms de tous les aliments que vous avez appris. Celui qui a la plus longue liste gagne.

Vocabulaire

Mots 2

Faisons la cuisine! 🎧

éplucher des pommes de terre



couper en morceaux

un morceau

couper en rondelles



une rondelle

hacher de la viande



râper du fromage

verser du lait

remuer une sauce



ajouter de l'eau

un couvercle

une poêle

une casserole



J'espère que ça sera bon!



M. Arnaud est bon cuisinier.
Il va faire cuire les carottes.
Il fait bouillir l'eau à feu vif.
Il met les carottes dans l'eau bouillante.



Il laisse bouillir les carottes à feu doux.

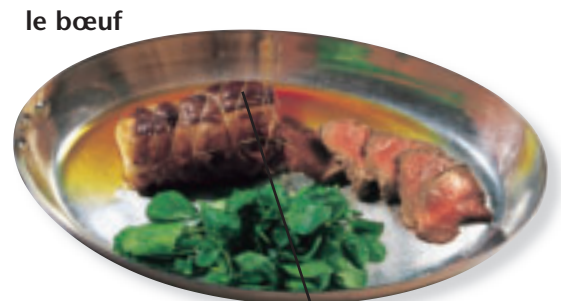
D'autres aliments

La viande



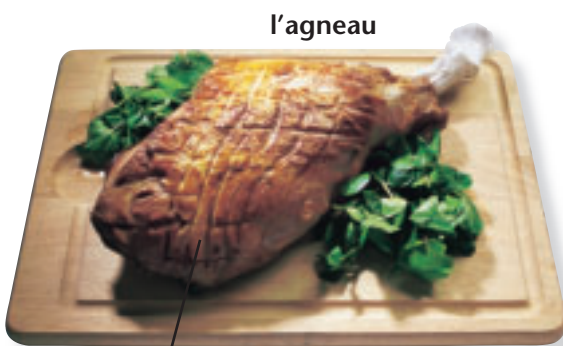
le veau

une côtelette de veau



le bœuf

un rôti de bœuf



l'agneau

un gigot d'agneau



le porc

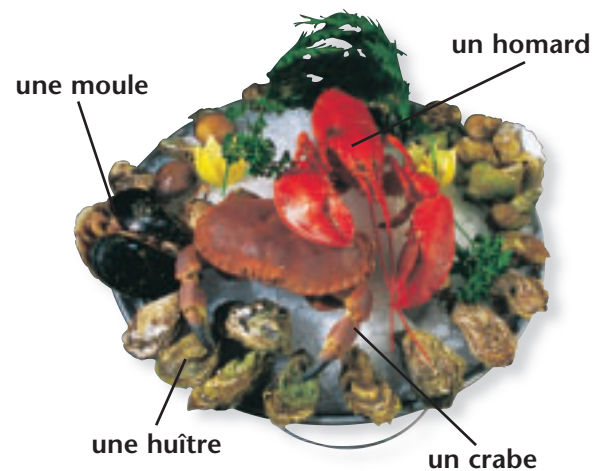
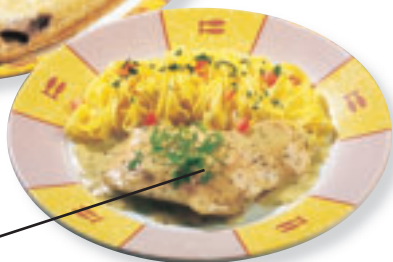
une côtelette de porc

Les poissons et les fruits de mer

un filet de sole



du saumon



une moule

un homard

une huître

un crabe

Quel est le mot?

6

En cuisine

Indiquez si ça se fait ou si ça ne se fait pas.



1. On coupe un concombre en rondelles.
2. On coupe l'eau en petits morceaux.
3. On met de l'eau dans une casserole pour faire bouillir quelque chose.
4. On fait les frites dans de l'eau.
5. On râpe le fromage avant de le mettre sur les pâtes.
6. On fait les hamburgers avec de la viande hachée.
7. On fait bouillir l'eau dans une poêle.
8. On verse du lait dans un couvercle.
9. On remue une sauce.
10. On épluche les pommes de terre et les carottes avant de les faire cuire.



Un marché de fruits et légumes à Saint-Paul-de-Vence



7

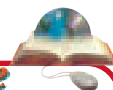
Historiette Un bon cuisinier

Inventez une histoire.



1. Luc aime faire la cuisine?
2. Il est bon cuisinier?
3. C'est lui qui va préparer le repas pour l'anniversaire de sa copine?
4. Qu'est-ce qu'il va préparer, de la viande ou du poisson?
5. Qu'est-ce qu'il préfère, la viande ou le poisson?
Et sa copine?
6. Qu'est-ce qu'il va servir comme légumes?
7. Qu'est-ce qu'il va servir comme dessert?

FRENCH
Online



Cuisine in France varies from region to region. To learn more about the differences of some of these regions, go to the Glencoe French Web site: french.glencoe.com

8

J'aime ça.

Donnez des réponses personnelles.

1. Quels sont les poissons que tu aimes?
2. Quels sont les fruits de mer que tu aimes?
3. Quelles sont les viandes que tu aimes?
4. Quels sont tes fruits favoris?
5. Quels sont tes légumes favoris?



Le marché d'Arpajon



9

Nos repas favoris



Avec un copain ou une copine, parlez de vos repas favoris. Ensuite, décidez si vous mangez des aliments qui sont bons pour la santé.

10

Un repas américain Vous êtes à Carcassonne, en France, chez les Lebrun. Monsieur Lebrun (votre copain) ou Madame Lebrun (votre copine) vous demande de décrire un repas typiquement américain. Faites-le et expliquez-lui, si possible, comment on le prépare. Ensuite changez de rôle.



Carcassonne dans le sud-ouest de la France

Structure



Le futur simple

Expressing future events

1. To form the future tense in French, you add the future endings to the entire infinitive of verbs that end in **-er** or **-ir**. You drop the **e** before adding the endings to **-re** verbs. Study the following.

Rappelez-vous que...

You already learned that the future can be expressed in French by using **aller** + infinitive.

Vendredi, je vais sortir avec Émilie.

	PARLER	FINIR	ATTENDRE
Infinitive	parler	finir	attendre
Stem	parler-	finir-	attendr-
	je parlerai tu parleras il/elle/on parlera nous parlerons vous parlerez ils/elles parleront	je finirai tu finiras il/elle/on finira nous finirons vous finirez ils/elles finiront	j' attendrai tu attendras il/elle/on attendra nous attendrons vous attendrez ils/elles attendront

2. The verbs **être**, **faire**, **aller**, and **avoir** have an irregular stem in the future tense.

ÊTRE je serai, tu seras, il sera, nous serons, vous serez, ils seront

FAIRE je ferai, tu feras, il fera, nous ferons, vous ferez, ils feront

ALLER j'irai, tu iras, il ira, nous irons, vous irez, ils iront

AVOIR j'aurai, tu auras, il aura, nous aurons, vous aurez, ils auront

3. The future tense is not commonly used in spoken French. You use **aller** + the infinitive more often to express the future. However, you must use the future tense after **quand** when the main verb in the sentence is in the future tense.

Je te ferai un bon repas quand tu **seras** à Paris.

Quand tout le monde **sera** là, je mettrai la viande au four.

Comment dit-on?

11 **Historiette** Un de ces jours... Répondez que oui.



1. Un de ces jours, Sandra voyagera en France?
2. Elle prendra l'avion pour y aller?
3. Elle passera quelques semaines à Paris?
4. Elle visitera les monuments?
5. Elle s'amusera?
6. Sa copine Liz l'accompagnera?
7. Elles sortiront souvent?
8. Elles dîneront dans de bons restaurants?



Une fondue au fromage

13 **Une salade de fruits** Répondez que oui.



1. Tu feras une bonne salade de fruits?
2. Tu mettras des oranges, des pommes et du raisin?
3. Tu laveras les fruits?
4. Tu éplucheras les pommes?
5. Tu couperas les bananes en rondelles?
6. Tu ajouteras du sucre?
7. Tu serviras de petits gâteaux avec ta salade de fruits?



12 **Historiette** Une bonne cuisinière



Inventez des réponses.

1. Sandra ira dans une école culinaire quand elle sera à Paris?
2. Elle apprendra à faire des plats français quand elle sera à Paris?
3. Elle préparera des repas exquis quand elle rentrera aux États-Unis?
4. Elle invitera ses amis à dîner?
5. Elle leur fera de la cuisine française quand elle les invitera?

Un marché à Aix-en-Provence



14

Pour ton anniversaire? Posez des questions à Laurent d'après le modèle.

donner une fête →

Laurent, tu donneras une fête?

- | | |
|------------------------------|------------------|
| 1. inviter des amis | 4. chanter |
| 2. préparer des hors-d'œuvre | 5. mettre des CD |
| 3. jouer de la guitare | 6. danser |



Le restaurant Julien à Paris

15

Historiette Au restaurant

Répondez d'après les indications.



1. Tu iras au restaurant à quelle heure demain soir? (à neuf heures)
2. C'est toi qui choisiras le restaurant? (oui)
3. Tu y dîneras seul? (non, avec Julie)
4. Vous prendrez une table avant l'arrivée de vos amis? (oui)
5. Vous demanderez la carte aussi? (non)
6. Vous attendrez vos amis? (absolument)

16

Un voyage à la Martinique Répondez que oui.



- | | |
|---|--|
| 1. L'hiver prochain Émilie aura des vacances? | 6. Tu feras ce voyage avec Émilie? |
| 2. Elle fera un voyage? | 7. Vous irez ensemble à la Martinique? |
| 3. Elle ira à la Martinique? | 8. Vous y ferez des excursions ensemble? |
| 4. Elle fera le voyage en avion? | 9. Vous irez à la plage? |
| 5. Elle sera fatiguée après le vol? | 10. Vous prendrez des bains de soleil? |
| | 11. Vous serez bronzé(e)s? |

17

De bonnes résolutions Vous avez décidé de prendre de bonnes résolutions pour le nouvel an. Par exemple: **Je serai gentil(le) avec ma sœur.** Faites une liste et comparez-la avec la liste d'un(e) camarade. Quelles sont les résolutions qui sont les mêmes?



18

J'espère... Travaillez avec un(e) camarade. Dites ce que vous espérez pour l'avenir. Par exemple: **J'espère que je n'aurai plus de devoirs l'année prochaine.**





Deux pronoms dans la même phrase

Referring to people and things already mentioned

1. It is possible to use both a direct and an indirect object pronoun in the same sentence. Study the following sentences.

Le serveur **me** donne **la** carte. Il **me** **la** donne.
 Il **nous** sert **la** soupe. Il **nous** **la** sert.

2. The pronouns **me, te, nous, vous** precede the pronouns **le, la, les**.

	me	le	
Elle	te	la	donne.
	nous	les	
	vous		

3. The double object pronouns, the same as a single pronoun, come directly before the verbs they are linked to. Study the following sentences.

Affirmatif	Négatif
Il me le donne.	Il ne me le donne pas.
Il va me le donner.	Il ne va pas me le donner.
Il me l' a donné.	Il ne me l' a pas donné.



PETIT DÉJEUNER	
PETIT DÉJEUNER CAFÉ DE LA PAIX 12,96€ Café ou thé, 2 tartines, beurre, confiture ou panier de 3 viennoiseries au choix, Jus de fruits	
	€
Petit déjeuner complet (café ou thé, tartine - beurre, confiture, mini viennoiseries, jus de fruits frais)	17,99
Croissant	1,83
Cake	4,88
Pain - Beurre	3,51
Beurre et Confiture	2,13
BOISSONS CHAUDES	
Café expresso, expresso décaféiné, soluble décaféiné	4,42
Double expresso, Café crème	5,18
Café parisien grande tasse, Café américain (café léger)	5,18
Cappuccino	5,95
Thés: Ceylan, Chine, Darjeeling, Earl Grey, Mûre, Vert/menthe	5,95
Chocolat	5,95
Chocolat viennois, Café viennois	5,95
Lait chaud	5,18
BOISSONS FROIDES	
Soda orange ou citron	5,64
Limonade	5,64
Jus de fruits:	
orange, abricot, raisin, pamplemousse, pomme	5,64
Jus de tomate	5,64
Eaux minérales	5,64
Jus frais orange, citron, pamplemousse	6,25
Boisson aux fruits tropicaux	5,64
Lait froid, lait aromatisé	5,18
Café ou thé glacé	5,95

Rappelez-vous que...

In the **passé composé**, the past participle must agree with the preceding direct object.

Il t'a donné la recette?
Oui, il me l'a donnée.

Comment dit-on?

19

Oui, je l'ai.

Suivez le modèle.



—Tu as le thym?

—Oui, je l'ai.

—Tu me le passes, s'il te plaît.

1. Tu as le fromage?
2. Tu as les champignons?
3. Tu as le persil?
4. Tu as la poêle?
5. Tu as l'huile?



20

Je vais vous aider.

Suivez le modèle.



—Il faut remuer la sauce.

—Je peux vous la remuer.



1. Il faut laver la salade.
2. Il faut râper le fromage.
3. Il faut éplucher les carottes.
4. Il faut préparer la sauce vinaigrette.
5. Il faut laver le persil.
6. Il faut laver les haricots verts.

21

Qui te l'a acheté? Suivez le modèle.



—J'ai de nouvelles lunettes.

—Qui te les a achetées?

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. J'ai une nouvelle voiture. | 5. J'ai un nouvel ordinateur. |
| 2. J'ai un nouveau téléviseur. | 6. J'ai une nouvelle calculatrice. |
| 3. J'ai un nouveau magnétoscope. | 7. J'ai de nouvelles chaussures. |
| 4. J'ai de nouveaux skis. | |



Faire + infinitif

Telling what you have others do

1. You use **faire** + an infinitive to express what you have someone else do for you.



Je lave ma chemise moi-même.



Je ne lave pas ma chemise moi-même.
Je **fais laver** ma chemise.



Jean répare le lave-vaisselle.



Jean ne répare pas le lave-vaisselle.
Il **fait réparer** le lave-vaisselle.

2. You use **faire** + an infinitive in many cooking expressions.



La viande cuit.



Le cuisinier **fait cuire** la viande.

3. If there is an object pronoun in the sentence, the pronoun precedes the verb **faire**.

Je fais bouillir **l'eau**. Je **la fais** bouillir à feu vif.

Comment dit-on?

22 Tu le fais toi-même ou tu le fais faire?

Répondez d'après les indications.

1. Tu laves ton pantalon toi-même? (non)
2. Tu le fais laver? (oui)
3. Elle fait sa robe elle-même? (non)
4. Elle la fait faire? (oui)
5. Il répare le congélateur lui-même? (non)
6. Il le fait réparer? (oui)
7. Il répare le four à micro-ondes lui-même? (non)
8. Il le fait réparer? (oui)
9. Tu fais ton travail toi-même? (non)
10. Tu le fais faire? (oui)



Les lavages publics du Banco à Abidjan en Côte d'Ivoire

23 Historiette Dans la cuisine Inventez une histoire.

1. Le cuisinier fait cuire la viande au four?
2. Il la fait cuire à feu doux?
3. Il fait cuire des poivrons?
4. Il les fait cuire dans de l'huile d'olive?
5. Il fait bouillir la soupe?
6. Il la fait bouillir à feu vif?

24



Un prof exigeant Votre professeur de français vous fait faire beaucoup de choses. Avec un(e) camarade, parlez de tout ce qu'il/elle vous fait faire en classe. Vous pouvez utiliser les mots et expressions suivantes.

- beaucoup parler
- écrire des paragraphes
- passer des examens
- répondre à trop de questions
- écrire au tableau noir
- faire des devoirs
- bien prononcer
- répéter les phrases
- lire des lectures

MOIS Janvier, Février NOM _____

Absence 9 Retards 0 CLASSE 2ndA Nombre d'heures 16

	DEVOIRS		LEÇONS		OBSERVATIONS DU PROFESSEUR
Philosophie					
Français (grammaire et composition)	12	10			Elle écrit abstrait - M ^{re} Malgouy
Français (vocabulaire et exercices)					
Révision					
Anglais (grammaire et composition)			13	10	
Anglais (vocabulaire)	6		6		bon travail mais pas - M ^{re} Koud
Téléthon/anglais (2 nd et 3 rd trimestre)	11				très bon progrès - M ^{re} Phouan
Versions Anglaise					très bien - M ^{re} Soukhan
Histoire Antiquité					
Algèbre	20				
Géométrie					Beaucoup d'absence - des difficultés en géométrie - M ^{re} de Sablier
Chimie	20				
Physique	17				très bien en physique - M ^{re} Smoly
Sciences Naturelles					très bon travail - très intéressé M ^{re} Hannon
Histoire	13	20			très bien - M ^{re} Cohen-Jagell
Géographie					
Thème Latin					
Versions Latine					
Grm. Ecriture	16				
Lectures C/1/G3	6		6		très bien - M ^{re} A. Edouard
Exercice					
Dessin					
Education Physique					

Ben ouassila

Contenu: Excellent Application: _____

INSCRIT au TABLEAU D'HONNEUR

Signature du professeur: *[Signature]* Révision des parents: _____



Vous êtes sur le bon chemin. Allez-y!

Conversation

La cuisine et moi, ça fait deux!



Serge: Tu aimes faire la cuisine, toi, Peter, non?

Peter: Moi? Faire la cuisine! Tu rigoles! Jamais de la vie!

Serge: Moi, j'aime bien de temps en temps.

Peter: Qu'est-ce que tu sais faire comme plats?

Serge: Ben, le couscous, la bouillabaisse...

Peter: La bouillabaisse? Qu'est-ce que c'est?

Serge: C'est la spécialité de Marseille.

C'est une soupe de poissons avec des tomates, des oignons, de l'ail et du pain.

Peter: Alors quand est-ce qu'on la mange, cette bouillabaisse?

Serge: Ben si tu veux, j'en ferai une la semaine prochaine.

Vous avez compris?

Répondez.

1. Est-ce que Peter aime faire la cuisine?
2. Quels plats est-ce que Serge sait faire?
3. Qu'est-ce que la bouillabaisse?
4. Qu'est-ce qu'on met dans la bouillabaisse?
5. Marseille est sur la mer Méditerranée ou sur l'océan Atlantique?
6. Quand est-ce que Serge fera une bouillabaisse?

Parlons un peu plus

A

La cafétéria de l'école



Votre copain ou votre copine est chargé(e) de préparer les menus pour la cafétéria de votre école. Dites-lui les plats que vous aimez et les plats que vous n'aimez pas. Faites-lui aussi des suggestions. Ensuite, changez de rôle.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DU BOIS
MENUS DU 22 AVRIL AU 02 MAI

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel!

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
LENTILLES EN SALADE ROTI DE PORC BAISE CHOU FLEUR PERSILLE GOUDA FRUIT DE SAISON	DEMI POMELOS NORMANDIN DE VEAU A LA PROVENCE SEMIOULE AU BEURRE FROMAGE FRAIS NATURE COMPOTE DE POMMES	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE FILET DE POISSON SAUCE BONNE FEMME HARICOTS FROMAGE BLANC GAUFRE AU SUCRE	SALADE VERTE COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BRIE GLACE	OEUF MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET AUX HERBES JULIENNE DE LEGUMES PYRENEES FRUIT DE SAISON
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
HARICOTS VERTS EN SALADE SAUTE DE PORC DIJONNAISE LENTILLES ARDECHOISES CHEVRE FRUIT DE SAISON	MELON JAUNE CORDON BLEU EPINARDS BECHAMEL ET POMMES DE TERRE YAOURT NATURE SUCRE DONUTS	CELERI REMOULADE ROSBEEF TORTIS AU BEURRE CANTAL ANANAS AU SIROP	FERIE	SALADE VERTE FILET DE POISSON PANE/CITRON RIZ A LA TOMATE EDAM ENTREMET CHOCOLAT

B

Au restaurant Travaillez avec un(e) camarade. Regardez le dessin de la cuisine du restaurant. Ensemble, parlez de tout ce que vous voyez sur le dessin.





Lectures culturelles

Reading Strategy

Making connections

When you read a piece of nonfiction, think about what you have already read on the subject, as well as your personal knowledge and experiences. Ask yourself if the information supports or refutes what you already know. How does the passage enhance your understanding of the topic? Can you make connections between what you've learned and other areas of knowledge?

Un voyage gastronomique



Charles Smith est un étudiant américain à l'université du Michigan. Il fait du français parce qu'il s'intéresse au commerce international. Charles a toujours eu envie d'aller en France pour travailler son français. L'été prochain, il réalisera son rêve¹ quand il passera deux mois en France. Il voyagera dans toute la France.

Charles est un vrai gourmand, c'est-à-dire qu'il aime bien manger. Il sait que la France est connue dans le monde entier pour sa bonne cuisine. Chaque région a ses spécialités.

Alsace

Charles va commencer son voyage à Strasbourg, en Alsace, près de la frontière allemande. Là, il prendra sans doute une choucroute avec du jambon, des lardons² et des saucisses. La cuisine alsacienne ressemble à la cuisine allemande.



Provence

Ensuite, Charles ira dans le sud, en Provence. Quelle différence! En Provence on mange des pâtes et même de la pissaladière, un genre de pizza. Dans les plats provençaux, on utilise ce qu'on appelle les herbes de Provence: du thym, du laurier, du basilic, du romarin³. On utilise aussi des tomates, des oignons et de l'ail. La cuisine est toujours faite à l'huile d'olive. On n'utilise pas de beurre.

¹ rêve *dream*

² lardons *bacon bits*

³ romarin *rosemary*





Bourgogne

Après huit jours en Provence, Charles visitera la Bourgogne. La Bourgogne est une région de vignobles⁴. Les vins de Bourgogne sont très appréciés et on les utilise beaucoup dans la cuisine bourguignonne. Bien sûr, Charles va manger un bœuf bourguignon—une des spécialités de la région. On prépare le bœuf bourguignon avec du bœuf, bien sûr, mais aussi avec du vin rouge, des oignons, du thym et du laurier. On le sert avec des pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur⁵. Un vrai régal⁶!

Bretagne

Ensuite Charles ira en Bretagne, dans le nord-ouest. Il visitera de jolis villages de pêcheurs, comme Cancale, par exemple. Et qu'est-ce qu'il va manger en Bretagne? Il aura l'occasion de manger les meilleurs fruits de mer du monde—des huîtres, des moules et des coquilles Saint-Jacques⁷.

Normandie

Avant de rentrer à Paris, Charles passera par la Normandie. Comme la Normandie est une région de pâturages, il y a beaucoup de vaches⁸. Pour cette raison, les Normands préparent leurs sauces avec de la crème et du beurre. Une escalope⁹ à la normande est une escalope de veau avec une sauce à la crème et des champignons. C'est délicieux!

Quand notre gourmand sera en France, il apprendra sans doute que «la cuisine en France, c'est un art». Et quand il rentrera aux États-Unis, il aura certainement pris quelques kilos de plus.

⁴ vignobles *vineyards*

⁷ coquilles Saint-Jacques *scallops*

⁵ à la vapeur *steamed*

⁸ vaches *cows*

⁶ régal *treat*

⁹ escalope *cutlet*



Le port de Guilvinec en Bretagne

Vous avez compris?

A Le voyage de Charles Répondez.

1. Le français sera utile à Charles plus tard? Pourquoi?
2. Il ira en France quand?
3. Il visitera quelles régions?
4. Qu'est-ce qu'il apprendra quand il sera en France?

B Provinces et plats Donnez les informations suivantes.

1. le nom des provinces françaises que Charles visitera
2. un plat qu'il mangera dans chaque province

Lecture supplémentaire 1

Un dîner chez une famille maghrébine

Dans les pays du Maghreb, on se rassemble autour de la meïda pour manger. La meïda est une table ronde basse en bois¹ sculpté. Sur la table, on met un plateau en cuivre².

Le repas est pris en commun et tout est servi dans le même plat. Avant de commencer à manger on prononce la formule «Bis'millâh», pour s'assurer de la protection de Dieu³.

On mange ce qui est devant soi. On ne mange jamais ce qui est au milieu de la table, c'est-à-dire, de la meïda. On laisse toujours des restes pour pouvoir donner de la nourriture aux pauvres. On ne doit pas trop parler pendant le repas. À la fin du repas, on remercie Dieu par un «El-Hamdoullâh».



Une table marocaine



Un couscous dans un restaurant marocain

À la fin, comme au début du repas, on verse l'eau d'un pot en cuivre sur les mains des invités pour qu'ils se lavent les mains.

Si vous êtes invité(e) dans une famille maghrébine, on vous servira peut-être un couscous. Le couscous est une semoule⁴ qu'on accompagne de légumes, de poulet ou de mouton et parfois de raisins secs. On sert le couscous avec une sauce rouge très épicée⁵, la harissa.

¹ bois wood

² cuivre copper

³ Dieu God

⁴ semoule *semolina* (grain made from wheat)

⁵ épicée *spicy*

Vous avez compris?

A Les coutumes Dites en anglais ce qu'on doit faire quand on est à table chez une famille maghrébine.

B Comparaisons Comparez un dîner chez vous et un dîner chez une famille maghrébine.

Navarin d'agneau

Vous dites que vous n'aimez pas beaucoup l'agneau? Mangez un bon navarin d'agneau et vous changerez certainement d'avis! Voici une recette pour préparer ce plat délicieux et assez facile à faire. Allons-y!



Navarin d'agneau

1,5 kg de mouton (agneau) coupé en morceaux
1 kg de navets¹
2 oignons
3 carottes
60 g de beurre
1 cuillerée à café de farine²
2 verres de consommé de poulet
Thym, laurier, persil, sel et poivre

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 1 h 30 - Cocotte (casserole)

Faites fondre³ le beurre dans la cocotte. Ajoutez la viande. Faites-la bien revenir⁴ des deux côtés. Ajoutez un peu de farine des deux côtés. Ajoutez le consommé, le sel et le poivre. Remuez bien. Faites cuire pendant 10 minutes. Ajoutez les carottes, les oignons, le thym, le laurier et le persil. Couvrez et faites cuire pendant 30 minutes à feu doux. Ajoutez les navets épluchés et faites cuire encore environ 45 minutes, toujours à feu doux. Retirez du feu et servez!

¹ navets *turnips*

² cuillerée à café de farine *teaspoon of flour*

³ fondre *melt*

⁴ revenir *brown*

Vous avez compris?

À votre avis Répondez.

1. C'est facile ou difficile de préparer un navarin d'agneau?
2. Quels sont les ingrédients de cette recette que vous aimez?
3. Il y a des ingrédients que vous n'aimez pas? Quels ingrédients?



La Belgique



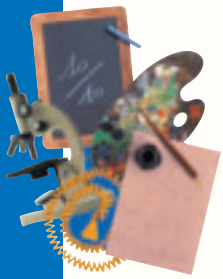
La Tunisie



Le Maroc



Le Mali



CONNEXIONS

La littérature

Gargantua de Rabelais



François Rabelais, gravure d'un artiste inconnu

Have you ever heard the expression “gargantuan appetite” used to describe a person who eats a lot? The word “gargantuan” comes from the name of the main character in a book written by François Rabelais, a famous French author of the sixteenth century. An enlightened thinker of the Renaissance period, Rabelais challenged the constraints of medieval thought, particularly in the field of education. As we shall see, the character of Gargantua shows how education can transform an individual. Gargantua exhibits gross and animalistic behavior until he comes under the tutelage of a Renaissance humanist named Ponocrates.

Gargantua

Gargantua est le fils de Grangousier et de Gargamelle. Tous deux sont des gros mangeurs et buveurs. Ils adorent manger et boire. Ce trait est transmis à leur fils. Dès l’instant¹ qu’il est né, il crie «À boire, à boire, à boire!» Son père l’entend et dit «Que grand tu as!»—et de là vient le nom de Gargantua. Le «petit» enfant a bu le lait de 17 913 vaches. Il s’est développé vite et il est devenu énorme—un véritable géant.

Quand il se réveillait, il sautait² dans son lit comme un mouton. Pour lui:

peigner, laver et nettoyer³ était perdre son temps en ce monde. Puis rotait⁴, crachait⁵, toussait, éternuait, et déjeunait: belles tripes frites⁶, belles carbonnades [grillades], beaux jambons.

¹ Dès l’instant *From the moment*

² sautait *jumped up and down*

³ nettoyer *clean*

⁴ rotait *burped*

⁵ crachait *spit*

⁶ tripes frites *fried tripe*



Gargantua aime manger, mais il n'aime pas du tout faire de l'exercice. Quand on lui dit de faire de l'exercice, il répond:

*Quoi! n'ai-je fait suffisant exercice?
Je me suis vautre⁷ six ou sept tours
parmi le lit⁸ avant de me lever.
N'est-ce assez?*

La vie et le comportement de Gargantua changent complètement quand son père décide de confier son éducation au sage⁹ humaniste Ponocrates. Gargantua apprend alors à se laver, se peigner, s'habiller et se parfumer. Il assouplit¹⁰ son corps par toutes sortes d'exercices physiques. On stimule son esprit par des jeux. Il rend visite aux artisans et converse avec les savants.

⁷ Je me suis vautre⁷ / I rolled around

⁹ sage / wise

⁸ tours parmi le lit / times in bed

¹⁰ assouplit / loosens up



La Devinière, le village natal de Rabelais



Vous avez compris?

Gargantua Répondez.

1. Quel est un trait des parents de Gargantua?
2. Ce trait a été transmis à leur fils?
3. Quand Gargantua est né, qu'est-ce qu'il a crié?
4. On lui a donné quel nom?
5. Qu'est-ce qu'il a bu?
6. Qu'est-ce qu'il est devenu?
7. Qu'est-ce qu'il faisait quand il se réveillait?
8. Qu'est-ce qu'il mangeait?
9. Il aimait faire de l'exercice?
10. Quand est-ce que tout cela a changé?

Use what you have learned

PARLER

1

Au marché

✓ *Talk about foods and food preparation*



Vous êtes au marché à Carpentras. Vous voulez acheter les ingrédients pour préparer votre plat favori. Votre camarade est le/la marchand(e). Dites-lui ce que vous voulez et en quelle quantité. Dites-lui aussi ce que vous allez préparer.



Le marché à Carpentras

PARLER

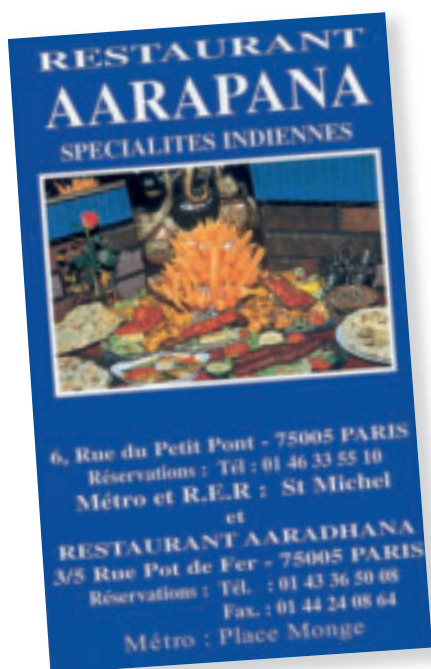
2

L'avenir (Le futur)

✓ *Describe future events*



On ne sait jamais ce que nous réserve l'avenir. Mais on a des aspirations et des souhaits (*wishes*). Conversez avec un(e) camarade. Dites-lui ce que vous ferez quand vous aurez votre diplôme d'études secondaires. Ensuite changez de rôle. Vous avez les mêmes aspirations et les mêmes souhaits?



PARLER

3

ÉCRIRE



Cuisines étrangères

✓ *Describe a dish that you like*

Est-ce qu'il y a près de chez vous des restaurants qui servent des plats de différentes régions du monde? Si oui, préparez une liste de ces restaurants avec votre camarade. Indiquez le genre de cuisine qu'on y sert. Décrivez un plat que vous aimez.



ÉCRIRE

4

Un repas délicieux

✓ *Describe the cuisine of one of the French provinces*



Vous faites un voyage en Normandie. Vous passez quelques jours à Dieppe. Vous avez dîné dans un très bon restaurant qu'un ami français vous a recommandé. Vous lui écrivez un petit mot pour le remercier. Vous lui décrivez ce que vous avez mangé et vous lui dites combien vous avez aimé le restaurant et pourquoi.

FORMULE BUFFET

1 Entrée + 1 Plat 12,04 €

La soupe de poisson du pêcheur
Les 6 huîtres de Normandie

Au choix Servies sur glace pillée
La salade cocktail
Crevettes roses - Saumon fumé

Le jambon à l'os à la Normande
Pommes frites - Champignons à la crème
L'entrecôte grillée
Pommes frites - Salade
Sauce beurre maître d'hôtel, ou aux deux poivres, ou roquefort, ou barbecue.



Le port de plaisance de Dieppe en Normandie

Writing Strategy

Writing about a process

When you write an explanation of a process, keep in mind that your readers should be able to follow your explanation from start to finish. Present the steps of the process in a logical order and include as many details as possible. Remember to define any terms that may be unfamiliar to your readers.

ÉCRIRE

5



Un(e) Américain(e) à Colmar

You are living with a French family in Colmar, in Alsace. One day last week you prepared your favorite American dish for them. They loved it! They want you to write down the recipe for them before you return to the United States. Since they don't know much English, you'll have to write the recipe in French. Be sure to explain all the steps as clearly as possible so that they can prepare something delicious rather than a disaster!

Vocabulaire

To review *Mots 1*,
turn to pages
174–175.

1 Complétez.

- 1–2. ____ et ____ sont des légumes.
3–4. ____ et ____ sont des fruits.
5. ____ est une fine herbe.

2 Choisissez.

a.



b.



c.



d.



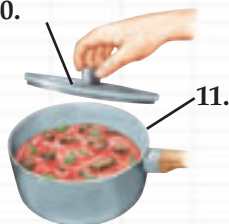
6. ____ remuer
7. ____ couper

8. ____ éplucher
9. ____ râper

To review *Mots 2*,
turn to pages
178–179.

3 Identifiez.

10.



12.



13.



14.



Structure

4 Complétez avec le futur.

15. Je _____ au chef. (parler)
16. Il me _____ la recette. (lire)
17. Vous _____ à faire le plat? (apprendre)
18. On _____ un plat pas trop compliqué. (choisir)

5 Répondez avec des pronoms.

19. Il te donnera la recette?
20. Elle va me préparer les champignons?

6 Complétez.

21. Moi, je ne répare pas l'évier. Je _____ l'évier.
22. Elle ne prépare pas le dîner. Elle _____ le dîner.

To review the future tense, turn to page 182.

To review using pronouns, turn to page 185.

To review faire + an infinitive, turn to page 187.

Culture

7 Choisissez la région.

- l'Alsace la Provence la Bourgogne la Normandie
23. Sa cuisine utilise beaucoup de fines herbes et d'épices.
 24. La choucroute y est un plat très apprécié.
 25. Beaucoup de ses recettes sont à base de crème et de beurre.

To review this cultural information, turn to pages 192–193.



Le marais vernier en Normandie

On parle super bien!

Tell all you can about this illustration.



Identifying some kitchen appliances and utensils

la cuisine	un frigidaire, un frigo	une casserole
une cuisinière	un four	un couvercle
un congé(lateur)	(à micro-ondes)	
un réfrigérateur	une poêle	

Talking about some cooking procedures

faire la cuisine	couper	une rondelle
faire cuire	râper	un morceau
faire bouillir	ajouter	une recette
éplucher	remuer	un plat
hacher	verser	

Identifying more foods

un aliment	des fines herbes	une côtelette
un légume	du persil	un rôti
un poivron rouge	du laurier	un gigot
un oignon	du thym	un poisson
une gousse d'ail	de l'huile (f.) d'olive	un filet de sole
un champignon	des pâtes (f. pl.)	du saumon
une pomme de terre	de la choucroute	des fruits (m. pl.)
un haricot vert	une sauce	de mer
un fruit	la viande	un homard
un citron	une saucisse	une moule
une orange	le bœuf	un crabe
un pamplemousse	le veau	une huître
du raisin	le porc	
une herbe	l'agneau (m.)	

Other useful words and expressions

à feu vif
à feu doux
bouillant(e)



How well do you know your vocabulary?

- Choose words from the list and describe a meal you would like to serve.
- Describe as many steps in the preparation of the meal as you can.



VIDÉOTOUR

Épisode 6

In this video episode, you will witness some of Manu's secret cooking skills. See page 505 for more information.