

Bon appétit!

Gastronomie française

GASTRONOMIE ET SPECIALITÉS CULINAIRES

Bonjour! Notre leçon
présente la gastronomie
française! Bon appétit!



La gastronomie représente plus largement le patrimoine culturel d'un pays. Ainsi, la façon de manger que ce soit assis sur une chaise, avec une fourchette et un couteau, des baguettes ou encore ses mains est le miroir de l'identité culturelle d'une société. Par l'étude de la cuisine d'un pays, la situation géographique, démographique, économique et même sociale apparaît clairement.



Texte- support

Il est donc important pour chaque nation de contrôler son « image culinaire ».

Celle de la France fait partie des plus renommées au monde. Elle est associée au raffinement, au luxe, au romantisme... Elle est bien plus qu'un indicateur, c'est un des symboles du pays. C'est pourquoi il est primordial de la préserver pour maintenir dans la conscience collective des nations cette dimension valorisante pour la France d'autant plus que la gastronomie française est la première attraction touristique du pays.

Elle attire autant les touristes chinois que les cuisiniers italiens, c'est à la fois un partage des valeurs et un échange avec l'international ayant des retombées économiques non négligeables.

La gastronomie française est une cuisine ancienne, extrêmement diversifiée et réputée. Il est également évident que c'est une cuisine qui a connu une évolution à travers le temps, elle a peu à peu changé pour devenir ce qu'elle est aujourd'hui.

Cette évolution se remarque dans le milieu professionnel (grand restaurants, hôtellerie).

EXERCICES

1. Lisez avec attention les textes ci-dessus et complétez les espaces correctement!



- La.....représente le patrimoine culturel d'un pays.
- Chaque nation doit.....son image culinaire.

2. VRAI ou FAUX?

La gastronomie française est renommée au monde. +

La gastronomie française n'est pas ancienne. +

La gastronomie française est associée au luxe et au romantisme. +



Exercices

Recettes françaises- boeuf bourguignon

Le Bœuf Bourguignon français

150 g de champignons, **500** g de carottes, un céleri, du pain, du thym, des épices, une bouteille de vin, **750** ml de bouillon de bœuf, **1** kg de farine, **100** g de lardons, **1** kilo de bœuf à Bourguignon, **8** grammes d'ail, **100** g d'oignons grolots.

Mettre la viande, les épices, le pain, le thym et le vin dans une marmite.

Laisser mariner au frigo pendant **2** heures.

Ajouter le bouillon et cuire pendant **30** min.

Ajouter le céleri, les oignons, les carottes et cuire pendant **10** min.

Faire revenir les lardons avec les champignons et les ajouter à la marmite.

Ajouter **1** kg de farine pour épaissir la sauce.

Recettes françaises- pâte à crêpes

Mmes

La recette de la pâte à crêpes

Ingredients (pour environ 30 crêpes)

J'ai besoin de

- 6 œufs
- 4 pinces de sel
- 500 gr de farine
- 200 gr de sucre
- 1 litre de lait
- du beurre pour la cuisson

Préparation

Dans un grand saladier, versez la farine, le sel, le sucre, les œufs et le lait. Remuez, remuez, remuez, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien lisse.

Crêpes fastacks

Destinations gastronomiques au monde

Destinations gastronomiques au monde



Destinations gastronomiques au monde



Cuisine africaine



La France est connue comme le « pays du fromage » étant l'un des principaux producteurs laitiers du monde. Sans surprise ce produit est l'un des aliments les plus célèbres de la **gastronomie française**, et il est dit que les Français ont un fromage différent à choisir pour chaque jour de l'année.



Destinations gastronomiques au monde

La France est le pays du vin et de la gastronomie. L'un va d'ailleurs rarement sans l'autre. Chaque région possède ses spécialités culinaires et vous n'aurez sans doute pas assez d'un seul séjour pour toutes les découvrir. À vos fourchettes, goûtez !

 La France

Quel pays est
connu comme "le
pays du
fromage"?

Quel pays est
connu comme "le
pays du vin"?

Chaque région
possède ses...

La France



Bon appétit!

- Bouillabaisse. Une dans laquelle on fait tremper du pain grillé frotté d'ail, puis les poissons.



Je sais que.....

Le thème de notre leçon d'aujourd'hui est...

- La gastronomie française
- La musique

Continuer

Questionnaire

Ratatouille

