

MASARYKOVA UNIVERZITA
PEDAGOGICKÁ FAKULTA
Katedra francouzského jazyka a literatury



La gastronomie française

(magisterská diplomová práce)

Brno 2010

Bc. Kateřina Szarzecová, DiS.

doc. PhDr. Naděžda Krsková, CSc.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem svou diplomovou práci vypracovala samostatně pod vedením doc. PhDr. Naděždy Krskové, CSc. a za použití pouze těch literárních a internetových zdrojů, které jsou uvedeny v příloženém seznamu literatury.

V Českém Těšíně dne 15.4.2010

.....

Poděkování

Na tomto místě bych ráda poděkovala doc. PhDr. Naděždě Krskové, CSc. za metodické vedení a odborné rady, kterými přispěla k vypracování mé diplomové práce. Dále děkuji celé své rodině za podporu při studiu.

Table des matières

1	Introduction	1
2	Petit promenade gastronomique	2
2.1	Quelques mots de l'histoire de la cuisine française	2
2.2	Les traits caractéristiques de la cuisine française	4
2.2.1	Hors-d'oeuvre et l'entrée	5
2.2.2	Plat principal	5
2.2.3	Soupes et desserts	5
2.3.	Service à la française	6
3	Si l'on dit la France, en République Tchèque on s' imagine	7
3.1	La baguette	7
3.2	Le vin	8
3.3	Le fromage	15
3.4	Les truffes	16
3.5	Le foie gras	18
3.6	Distillats et apéritifs	19
3.7	La moutarde	19
4	La gastronomie à travers les régions de France	21
4.1	Le nord	22
4.2	Le centre	24
4.3	Le sud	26
4.4	L'est	27
4.5	L'ouest	30
4.6	Corse	32
5	Partie pratique	33
5.1	Fiche pédagogique 1	33
5.2	Fiche pédagogique 2	54
5.3	Fiche pédagogique 3	67
5.4	Fiche pédagogique 4	84
6	Conclusion	93
7	Résumé	94

8	Bibliographie	95
9	Webographie	96
10	La liste des photos	99
11	Annexes	101
	Annexe 1	102
	Annexe 2	103
	Annexes 3	104

1 Introduction

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »

(Theodore Zeldin)

La gastronomie française est une notion prestigieuse. Tout le monde sait que les Français sont gourmets et maîtres de l'art de cuisine. Ce thème est très attrayant et appétissant. Je l'ai choisi parce qu'il ne fait pas partie de cours de la langue étrangère, même s'il fait parti de la vie quotidienne de tout le monde. C'est un composant intégrant de la culture française. Je dois dire que ce thème est aussi très utilisable en pratique pédagogique.

Si l'on dit la cuisine française en République Tchèque, on s'imagine les baguettes, le bon vin et le champagne, une grande sorte de fromages et peut-être les grenouilles. La grande majorité des Tchèques pense que c'est tout. Mais ce n'est pas vrai. Il y a tant de choses intéressantes consacrées à la gastronomie française. Je voudrais montrer ce qui est le plus intéressant, mais aussi les plats ordinaires et les moments clefs dans le développement de la cuisine française. La gastronomie française est formée des spécialités culinaires régionales surtout.¹

Le but de mon travail est de présenter la gastronomie française et son utilisation dans l'enseignement scolaire. Mon travail de diplôme présente les traits historiques (d'après mon avis ce sont les traits essentiels) de la cuisine française, la composition du menu français. Ensuite je vais citer quelques spécificités de la cuisine française en générale. Je consacre une chapitre à ma propre division gastronomique de la France selon la division administrative.

La partie pratique de mon mémoire de diplôme se touche des exercices sur le thème de la cuisine et de la gastronomie française. Je prépare quatre fiches pédagogiques orientées vers le vocabulaire culinaire (les mots croisés, les textes lacunaires) , vers la grammaire (c'est surtout l'article partitif dont l'utilisation est nécessaire quand on parle de la cuisine et des plats) . Une fiche est consacrée à la civilisation et à la géographie de la France.

Le cible essentiel de mon travail est de former les fondements pour les cours du français comme langue étrangère qui seraient utilisables en pratique pédagogique avant tout aux écoles primaires.

¹ MARTINICOVÁ, J. *Francouzská kuchyně* 3. éd. Praha : Merkur, 1981, p. 5, ISBN 51-248-81.

2 Petite promenade gastronomique

“La gastronomie est l’ensemble des règles qui définissent l’art de faire un bon repas. Ces règles associent l’art de bien préparer les repas, de sélectionner des produits et de les déguster aussi. L’étymologie du mot gastronomie vient du grec gastèr = le ventre, l’estomac et de nomos = la loi. La gastronomie est littérairement « l’art de régler l’estomac ».

Au XX^{ème} siècle on définit la gastronomie comme une manière, souvent élitiste, de cuisiner et de déguster des aliments. On a affirmé que l’art de préparer un repas est celui de cuisinier et que l’art de le bien déguster est celui du gastronome. Aujourd’hui la gastronomie est peu à peu considérée comme l’une des composantes de la culture. Elle est la synthèse des savoirs-faire et des traditions et elle constitue un patrimoine immatériel.”²

La gastronomie devient objet d’études et de recherches scientifiques dans le monde entier. Pour certains gens la gastronomie est un luxe grâce aux prix aux restaurants de haut niveau. Pour être gastronome, on n’a pas besoin d’argent. La gastronomie concerne aussi des produits simples et des recettes de tous les jours qui peuvent participer à l’éducation gustative.³

La diversité gastronomique varie selon les régions, les nations, les époques et les modes. Les différences sont liées aux ressources alimentaires locales et les principes socioculturels, par exemple religion, origine sociale, éducation, ressources financières.

2.1 Quelques mots de l’histoire de la cuisine française

Dans ce sous-chapitre on mentionne les points essentiels dans le progrès de la cuisine française. “La cuisine française a énormément évolué au cours des siècles. Au Moyen Âge la cuisine nationale commence à se dresser. Elle est développée dans la ville de Paris avec les grands chefs du roi. Le nom le plus célèbre de cette époque est Guillaume Tirel dit Taillevent. Il a vécu au XIV^{ème} et il a cuisiné pour les rois de France, par exemple Philippe VI et Charles V. Sa carrière a duré soixante-six ans. Après ce processus, la cuisine est répandue dans tout le pays et elle a été exportée dans les autres pays du monde.

² Wikipédia. *Cuisine française* [consulté le 25 novembre 2009]. <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Gastronomie>>

³ - paraphrase, ibidem

Dans la cuisine médiévale, les ingrédients variaient selon les saisons de l'année et selon le calendrier liturgique. À cette époque l'aristocratie a organisé les banquets où plusieurs plats ont été servis en même temps. Ces banquets étaient nombreux au printemps et en automne. En hiver ils étaient plus rares. Alors, pour faire les provisions, beaucoup d'aliments étaient conservés à l'aide du sel, d'épices ou du miel. La viande était salée et puis fumée. Au cours du XV^{ème} et XVI^{ème} siècle la cuisine française a adopté de nombreux aliments venus du Nouveau Monde, par exemple le cassoulet, les haricots, etc. ."⁴

La cuisine en époque de la Renaissance était issue d'Italie. Le nom connu de cette époque est Platine (1421-1481). Il rédige un livre de cuisine, imprimé pour la première fois en 1473. Ce traité compte dix livres, il y a règles de vie, préparation des repas, description des aliments, des fruits, des épices etc. Pour en savoir plus sur cette époque, il faut lire les oeuvres littéraires de Rabelais. C'est la cuisine italienne qui va changer la cuisine française. À cette époque on commence le repas par les fruits en choisissant son appétit. La devise de cette époque-là est : « Bien manger, bien vivre, soigner son corps. »

La haute cuisine française prend sa source au XVII^{ème} siècle avec le nom de La Varenne. Il est considéré comme l'auteur du premier livre de cuisine française « Le cuisinier français » en 1651. Le second grand nom de cette époque est Nicolas de Bonnefond, valet de chambre de Louis XIV. Il a écrit le « Jardinier français » où il parle de la manière de conserver les fruits, de faire des confitures. Pendant ce siècle le café, le thé et le chocolat deviennent à être courant.⁵ Les coutumes alimentaires du peuple pendant ce siècle ont été assez variées. Les famines et les périodes fixes se changent.

Pendant le XVIII^{ème} siècle, pour la première fois les termes d'essences et de fonds apparaissent dans la « chimie » de la cuisine. Les grands restaurants et les grands chefs sont apparus. Dans le peuple, on fait de la cuisine avec ce que l'on trouve. La cuisine régionale s'affirme, Paris la découvre. La Révolution française joue un rôle principal dans l'expansion de la cuisine française. Un nom connu de cette époque est Marie-Antoine Carême qui a produit ses sauces dit les sauces « mères ». Ce sont les sauces espagnoles, le velouté et la sauce béchamel. Ces sauces sont préparées souvent à la base des autres sauces. Elles sont connues jusqu'à nos jours.

⁴ Wikipédia. *Cuisine française* [consulté le 27 novembre 2009]. <http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_fran%C3%A7aise>.

⁵ - paraphrase - Net@scope. *Gastronomie ancienne* [consulté le 13 novembre 2009]. <<http://gastronome.free.fr/histoire/accueilhistoire.htm>>.

Le XIX^{ème} siècle est le siècle d'Appert. C'est le nom de l'inventeur de la conserve moderne. Tout cela ce fait à cause de Napoléon qui a lancé un concours de conservation des aliments pour ses armées. Aujourd'hui l'invention d'Apert est toujours utilisée presque dans le monde entier. Le second grand nom est celui de monsieur Brillant-Savarin et de son oeuvre « Psychologie du goût ». Ce livre était réédité plus de soixante-dix fois depuis sa parution en 1826. Depuis ce siècle, la gastronomie est devenue art. On peut la sentir, la voir, la peindre, l'écrire.

Au cours du XX^{ème} siècle la cuisine est devenue un métier. La chimie des aliments est connue. La cuisine est tantôt classique, elle revient au passé mais elle transmet par la pratique. Les livres de la cuisine se trouvent de plus en plus utilisées. Les recettes sont claires, expliquées. Il y a des conseils sur le choix des produits et la hygiène alimentaire. Tout le monde connaît les noms des grands cuisiniers Escoffier, Pomiane, Nignon, Richardin et beaucoup d'autres.⁶

2.2 Les traits caractéristiques de la cuisine française

Pour la plupart des Français, la cuisine est un des plaisirs essentiels, ils aiment se rencontrer en famille pour participer à un bon repas et pour passer plusieurs heures à table. Le vrai repas en France, ça ne signifie pas seulement manger, c'est une partie indivise de la vie culturelle. C'est le temps pour se réunir. En France on mange trois fois par jour, de temps en temps cinq fois par jour. Le petit déjeuner, on le prend après se réveiller. Vers le midi c'est le temps pour prendre le déjeuner. Le dîner, qui est le repas principal du jour, est servi vers le soir.

Les Français préfèrent prendre le petit déjeuner sucré. C'est différent de la cuisine tchèque. Ils mangent des croissants, des brioches, des pains au chocolat ou une tranche de la baguette beurrée à la confiture nommée des tartines. Le petit déjeuner classique doit contenir une boisson chaude. Les adultes boivent du café noir, du café au lait, ou un déca (café décaféiné). Le plus populaire est le café au lait, une espresso avec le lait chaud. Au contraire les enfants préfèrent boire du lait, du chocolat ou du cacao.

⁶- paraphrase - Net@scope. *Gastronomie ancienne* [consulté le 13. novembre 2009]. <<http://gastronome.free.fr/histoire/accueilhistoire.htm>>.

Je me suis intéressée à la composition différente du déjeuner et du dîner en République Tchèque et en France. Le menu du déjeuner en France se compose d'un hors d'oeuvre ou d'une entrée, d'un plat principal, des légumes ou d'une salade et d'un dessert. Le menu français se semble à être plus complexe et riche. Le menu de dîner en France est pareil à celui du déjeuner, sauf le hors-d'oeuvre qui est substitué à la soupe souvent. La société d'aujourd'hui a une tendance de mener la vie pressée. Il n'y a pas le temps pour manger tranquillement. À cause de cela, le menu typique est changé – il se raccourcit. Le déjeuner c'est : le hors-d'oeuvre, le plat principal (le plus souvent de la viande, de la volaille ou des poissons) et un fromage qui ne doit jamais manquer. Quand j'étais en France j'avais entendu dire : Le plat sans fromage est comme le jour sans soleil.⁷

2.2.1 Hors-d'oeuvre et l'entrée

C'est le premier plat qui est mis sur la table. Son rôle est très important. Il produit un goût et il est servi en petite portion. D'habitude ce sont des salades de légumes de saison, de la charcuterie, du jambon, des pâtés, des poissons, du foie gras, des oeufs ou de la pastèque. Il existe un hors-d'oeuvre chaud, généralement des viandes différentes, du pâtés, une omelette ou des crustacés. L'entrée est la deuxième partie du menu français. Aujourd'hui elle est très exceptionnelle. On l'offre à l'occasion unique.

2.2.2 Plat principal

Le plat principal compose la troisième partie du menu français classique. Il contient le plus souvent la viande ou la volaille. À la différence de la cuisine tchèque, les Français mangent plus de poissons. C'est logique parce que la plupart de la frontière est formée par la mer. Pour cette raison, ce sont surtout des poissons de mer ou des fruits de mer qui sont servis. On peut citer quelques-uns : huîtres, coquillages, moules, écrevisses. Les poissons tiennent une place essentielle aujourd'hui mais au passé aussi. La viande est consommée avec des sauces ou avec des légumes. Les garnitures très fréquentes en République tchèque ne sont pas tant courantes en France. Il est plus rare de voir des pommes de terre ou du riz sur une assiette française. Les jeunes Français préfèrent les pommes frites de même que les jeunes Tchèques. Le plat principal peut contenir des escargots et des grenouilles aussi. C'est pour les Tchèques un peu exotique, mais la France est à la première place en consommation des escargots au monde. Plus de 30.000 tonnes de ces animaux sont mangées par an. Les Français

⁷ - paraphrase - RUBÍN, J. a kol. *Francie, Monako*. 3. éd. Praha: Olympia, 1998. p. 38-39, ISBN 80-7033-474-6.

aiment aussi le lapin. Ils le préfèrent au poulet. Les viandes de toutes les espèces sont souvent préparées aux champignons ou aux truffes. Le choix du plat principal est influencé par la saison de l'année, des circonstances ou des habitudes de table.

2.2.3 Soupes et desserts

Les soupes font partie des plats servis le soir et plus souvent en hiver. En France, on mange les soupes moins souvent qu'en Tchéquie. On peut entendre soit la soupe soit le potage. Qu'est-ce que cela signifie ? Deux mêmes choses. Le mot « potage » est dérivé du mot « le pot » dans lequel le potage est préparé.⁸

Le dessert est la composante du plat par lequel on finit le déjeuner ou le dîner. Le dessert français n'est pas le même que le nôtre. En France le dessert est composé des fruits frais, des fruits à la crème, des fruits flambés, la glace aux fruits. En Tchéquie est le dessert est n'importe quoi, mais sucré. Le mot « le dessert » provient du verbe « desservir », p. e. desservir la table cela veut dire finir le plat.⁹

2.3 Service à la française

"Qu'est-ce que c'est le service à la française ? C'est une nouvelle organisation du repas. Il s'agit de la façon de servir les convives pendant un repas ou les différents plats sont servis en même temps. Chaque convive compose son menu selon son goût et son tempérament. Cette façon de servir les repas est utilisée jusqu'au XVII^{ème} siècle surtout en faisant les dîners officiels. Le repas est divisé en trois services dont chacun comprend plusieurs plats (potages et poissons, pièces rôties, dessert). Les hôtes sont assis autour de la table et ils se servent eux-mêmes. Ce service est remplacé pendant XIX^{ème} siècle par le « service à la russe » lancé par Alexandre Kourakine, ambassadeur russe en France dans les années 1808-1812. Le principe essentiel du service à la russe est en présentation des plats en séquences."¹⁰

Aujourd'hui de nouvelles manières de table apparaissent. Auparavant on ne connaît pas la salle à manger qui n'est apparue qu'en 1784 pour la première fois sur les plans du château de Chantilly. Avant 1738 on met la table avec une nappe jusqu'au plancher. L'usage de la fourchette, du couteau et de la serviette se répand. L'assiette de nos jours est apparue en 1538.

⁸ - paraphrase - PEUKERTOVÁ, D. *Francouzská kuchařka*. Praha: Merkur, 1988. p. 51-52, ISBN 51-579-88.

⁹ *La gastronomie française* [consulté le 29 octobre 2009]. <http://www.amour-de-france.com/contenu.php?page=article-51>

¹⁰ *Institut de France* [consulté le 30 septembre 2009]. <http://www.institut-de-france.fr/minisite/tables/62_manieres_de_table_le_service_a_la_francaise.html>.

Jusqu'au XVIII^{ème} siècle la vaisselle sera avant tout métallique. La céramique s'émerge grâce à Catherine de Médicis mais elle reste exceptionnelle jusqu'à la fin du XVII^{ème} siècle. ¹¹

¹¹ - paraphrase - *ibidem*.

3 Si l'on dit la France, en République Tchèque on s'imagine...

La France et sa cuisine sont connues et célèbres dans le monde entier. Si l'on dit la gastronomie ou la cuisine française en République Tchèque, on s'imagine le vin, le fromage et la baguette... Il faut dire qu'il y a beaucoup d'autres produits typiques. Dans ce chapitre je vais parler non seulement du vin ou du fromage, mais aussi de la moutarde, des truffes et des boissons alcooliques. D'abord, je m'intéresse à la baguette parce qu'elle fait partie importante de n'importe quel plat français.

Ensuite, j'ai choisi le vin car les Français le boivent pendant n'importe quelle occasion. En France, la vie sans vin est impensable. Après cette partie je vais mentionner le fromage, le dessert le plus préféré. Le champignon noir, la truffe, est une grande spécificité de même que le foie gras. Je vais terminer la liste de tous ces gourmandises avec la moutarde française.

3.1 La baguette

La baguette de pain, le pain français (plutôt au Québec ou en Belgique), la flûte, la ficelle ou simplement la baguette. Voilà quelques noms pour une baguette classique qui est large d'environ 5 à 6 cm et haute d'environ 3 à 4 cm et elle fait partie de tous les plats. Sa longueur est d'environ 65 centimètres. La croûte est très croustillante et dorée. L'intérieur, nommé la mie, est blanche et mouilleuse. Selon la mie on peut reconnaître si la baguette est de bonne qualité. En principe, la mie reprend sa forme si l'on l'écrase. Dans le monde est la baguette l'un des symboles typiques pour la France même que les baguettes se trouvent aujourd'hui dans tous les pays du monde entier.

L'origine de la baguette est aux campagnes napoléoniennes. Jusqu'à Napoléon les pains étaient ronds. La forme caractéristique a été inventée par les boulangers de Napoléon pour que le pain soit plus facilement transportable par les soldats. Les soldats l'ont mis dans la poche de leur pantalon le long de la jambe. Une autre théorie de la naissance de la baguette parle qu'elle a été inventée à Vienne et importée en France pendant le XIX^{ème} siècle. Selon le décret 93-1074 du 13 septembre 1993 la baguette traditionnelle ne peut être fabriquée qu'avec les ingrédients suivants : farine de blé, eau, levain, sel, aucune autre substance n'est autorisée.¹²

¹² - paraphrase - SVOBODOVÁ, L. , et al. *Francie : Ilustrovaný průvodce, s kterým nezabloudíte*. Praha : Ikar, 2000. 20-21 p. ISBN 80-7202-393-4.

Wikipédia : *Encyclopédie libre* [consulté le 22 mars 2010]. [http://fr.wikipedia.org/wiki/Baguette_\(pain\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Baguette_(pain))

3.2 Le vin¹³

La France et le vin forme un ensemble. J'ose dire que la fabrication du vin est un art dont les Français sont maîtres. "En France, où la production annuelle moyenne est de 70 millions d'hectolitres, existent 4 grades de classification, réglementés par des lois spécifiques:



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Ces vins sont de qualité supérieure. Ils sont scrupuleusement réglementés. Les règles couvrent les méthodes de culture et de production, la localisation, le cépage, le minimum d'alcool... Tous ces vins sont analysés et goûtés par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Cette législation stricte peut garantir une excellente qualité des vins supportant l'appellation AOC. Souvent la zone d'origine remplace la mention 'origine' comme dans 'Appellation Beaujolais Contrôlée.



Appellation d'Origine Vin De Qualité Supérieure (AOVDQS)

Dans la hiérarchie, ces vins viennent juste après les AOC. Ils sont, également, strictement contrôlés par l'INAO. Les conditions couvrent la zone de production, le cépage, le minimum d'alcool, les méthodes de culture et de production.



Vin de Pays

La France compte environ 150 différentes appellations de Vin de Pays pour chaque zone de production spécifique. Une zone de production Vin de Pays est donc plus grande qu'une AOC. Le Languedoc Roussillon à lui seul produit 75% des Vins de Pays. Cette

¹³ - paraphrase - Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 27 octobre2009]. <<http://www.terroirs-france.com/vin/classif.html>>.

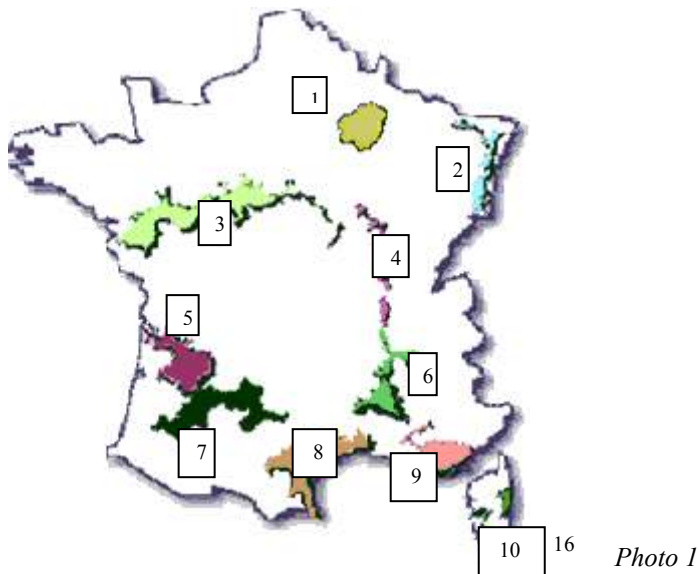
catégorie de vin représente 25% de la production française. Les producteurs doivent utiliser des cépages précis. Mais les restrictions sont plus souples que pour des AOC. Par exemple, il est possible de donner le nom des cépages utilisés alors que c'est interdit pour un AOC. Tous les vins sont analysés, testés et approuvés par un conseil interprofessionnel. Les Vins de Pays sont de plus en plus populaires, surtout à l'étranger.



Vin de Table

Les Vins de Table représentent 40 à 50 pour cent de la production française. Ce sont les vins de tous les jours. C'est d'ailleurs la classification la plus basse en France. Il y a peu de règles à suivre. L'étiquette ne peut comporter aucun lieu géographique excepté le pays. Les vins de table typiques sont des assemblages, des mélanges de différents cépages et raisins provenant de toute la France voire parfois de différents pays de l'union européenne. Les vins utilisant des cépages récoltés en France portent la mention "Vin de table français".¹⁴

Pourquoi les vins français appartiennent entre les meilleurs au Monde ? "Le climat tempéré permet la culture des vignes dans presque toutes les régions de France."¹⁵



¹⁴ Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 27 octobre 2009]. <<http://www.terroirs-france.com/vin/grades.html>>.

¹⁵ STEEL, R. *Civilisation progressive du français*. Paris : CLE International, 2002, ISBN 209-033935-7, p. 164.

¹⁶ Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 27 octobre 2009]. <<http://www.terroirs-france.com/vin/grades.html>>.

1. Champagne
2. Alsace
3. Loire
4. Bourgogne
5. Bordeaux
6. Côtes du Rhône
7. Sud Ouest
8. Languedoc-roussilon
9. Provence
10. Corse¹⁷

Champagne

La région de Champagne avec sa superficie de 25 000 km², se trouve au Nord Est de l'Hexagone. La champagne d'aujourd'hui produite pour la première fois par le moine Dom Perignon au 17^{ème} siècle. Il s'agit du vin pétillant. En Champagne on utilise trois zones principales pour cultiver le vin. Ce sont :

- Montagne de Reims au sud de la ville de Reims. On y cultive le Pinot Noir qui fait le 38 % du champagne.
- Cote de Blancs est situé au sud d'Epernay. C'est la région où le Chardonnay prospère le mieux. 26% du champagne est fait du Chardonnay.
- Vallée de la Marne se trouve à l'ouest d'Epernay. Le Pinot Meunier y pousse le mieux et il forme le champagne de 36 %.

Les viticulteurs utilisent ces 3 types de vins pour produire le Champagne. Le Chardonnay donne au vin de la fraîcheur et de l'élégance. Le Pinot Meunier le donne de l'arôme et le Pinot Noir fait la corps et la structure du vin aussi.¹⁸

¹⁷ - paraphrase - SVOBODOVÁ, L., et al. *Francie : Ilustrovaný průvodce, s kterým nezabloudíte*. Praha : Ikar, 2000. 20-21 p. ISBN 80-7202-393-4.

¹⁸ - paraphrase - Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 7 mars 2010]. < <http://www.terroirs-france.com/vin/champagne-information.htm>>.

Alsace

La production de vins en Alsace est spéciale en comparaison avec le reste de la production française. Le climat de cette région est plus frais que dans les autres régions du vin. La plupart des vins d'Alsace ne se trouvent que dans cette région. Les vignerons y produisent les vins blancs dont la plupart sont excellents vins blancs rafraîchissants. Les vins les plus connus sont : le Riesling, Le Gewurztraminer et le Sylvaner. Le Riesling représente la plupart de tous les vignobles en Alsace. Il est agréable de le boire avec du poisson, de la volaille ou des produits d'Alsace comme la choucroute ou le jambon.¹⁹

Loire

La région du vin s'étend le long du fleuve la Loire. La Vallée de la Loire est le plus connu pour ses vins blancs (environ 75% de la production). Les vins de cette région sont doux, charmants et légers. Les vins jeunes sentent les pommes et les agrumes. Je dois mentionner les vins rouges qui sont fruités. La production du vin rouge fait seulement un quart. La région «Loire» est formée de plusieurs régions différentes avec un dénominateur commun-la fleuve (Touraine, Anjou, Muscadet et d'autres). Les variétés du vin sont différentes, mais les variétés principales sont le Chenin Blanc (cultivé depuis le 9^{ème} siècle) et le Sauvignon pour le vin blanc. Le Cabernet Franc est la variété la plus connue pour le vin rouge.²⁰

Bourgogne

La région de Bourgogne s'étend au sud de Paris jusqu'à la ville de Lyon. La plus grande gloire cette région a gagné pendant le 13^{ème} siècle sous la direction des Bénédictins. Elle est divisée en nombreux territoires du vin : Chablis au nord, suivi Côte de Nuits, Côte de Beaune, puis Côte Chalonnaise, Mâconnais et enfin Beaujolais. Les vins les plus populaires en France sont produits dans la région de Bourgogne- le Beaujolais et le Chablis. Les variétés principales sont le Pinot Noir pour le vin rouge et le Chardonnay pour le blanc.

¹⁹ - paraphrase - Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 27 octobre 2009]. http://www.terroirs-france.com/vin/alsace_info.htm.

DAŠEK, F.; KULIŠ, J. *Gastronomický cestopis a recepty světové kuchyně*. Praha: Merkur, 1971. 393 p. ISBN 51-026-71-00.

²⁰ - paraphrase - FISCHER, CH. *Lexikon vín*. Dobřevojevice : Rebo Productions CZ, 2004. 299 p. ISBN 80-7234-381-5

Le Chablis est un village qui a donné son nom à l'un des plus célèbres vins blancs en France. Le vin est fruité, très sec et vif. Il est aussi connu pour sa minéralité. On le boit avec du poisson grillé, le meilleur est le saumon, de la volaille ou des coquillages. Le Beaujolais est le vin rouge léger et fruité. Il faut faire la différence entre quatre catégories de Beaujolais :

- " Le cru Beaujolais (vient du sol granitique)
- Le Beaujolais vient du sol calcaire)
- Le Beaujolais supérieur (le même origine mais en plus d'alcool)
- Le Beaujolais Village (vient d'un de 39 villages enregistrés)"²¹

Bordeaux

Bordeaux est située dans le sud-ouest de la France. La région du vin c'est le département administratif de la Gironde dans la région Aquitaine. Un tiers du vin de qualité français vient de Bordeaux. Cette région compte environ 10 000 châteaux avec ses propres marques de qualité. La plupart des variétés cultivées dans cette région sont pour le vin rouge- le Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et le Merlot. Le Merlot fait 50% des vignobles bordelais. Les vins blancs sont produit du Sauvignon Blanc et le Sémillon. Les vins rouges sont brillants avec la viande rouge, les fromages Camembert, Brie ou Roquefort. Les vins blanc bordelais vont avec des fruits de mer ou de la volaille.²²

Côtes du Rhône

Ce territoire se trouve dans la vallée de la rivière Rhône, de Lyon jusqu'à la mer Méditerranée. Plus de 75% des vins de cette région sont rouges. Les vins sont robustes et le degré d'alcool est plus grand que d'autres vins de France. La saveur est typiquement épicée. Les variétés essentielles sont Syrah, Carignan ou Grenache pour le rouge et Clairette, Ugni Blanc pour le blanc. Les vins de cette région du vin vont bien avec la cuisine de tout les jours, de la volaille, surtout du poulet et de fromages pas puissants.

²¹Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 27 octobre 2009]. <<http://www.terroirs-france.com/vin/bourgogne.html>>.

²² Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 6 mars 2010]. http://www.terroirs-france.com/vin/bordeaux_info.htm

Sud-Ouest

Cette région porte une tradition de vin, elle est l'une des plus anciennes régions du vin. Elle est située parmi Bordeaux et les Pyrénées. Beaucoup de variétés ne poussent que dans cette région : Tannat, Manseng, Fer Servadou, Mérille etc. Les vins du Sud-Ouest sont souvent mêlés aux vins bordelais. Les variétés essentielles sont Cabernet Sauvignon, Merlot et Malbec pour le vin rouge. Les variétés blanches sont Sémillon, Sauvignon et Manseng.

Languedoc-Rousillon

Cette région on peut la trouver au bord de la mer Méditerranée, entre l'ouest de Rhône jusqu'aux montagnes des Pyrénées. Le Languedoc Rousillon est la plus grande région cohérente au vin au monde. Les vigneron produisent du vin rouge, du vin de table et du vin de pays. La viticulture a une longue histoire, des bonnes conditions climatiques et géologiques. Les variétés utilisées sont :

- Rouge- Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
- Blanc- Macabeu, Clairette, Roussane, Marsanne, Bourboulens, Chardonnay
- Blanc doux- Muscat blanc, Muscat romain, Grenache²³

Provence

Cette région est située au bord de la mer Méditerranée. On distingue trois zones dans cette région :

- "Côtes de Provence
- Bandol
- Bellet²⁴

Les Côtes de Provence se sont des vignobles sur la Côte d'Azur, parmi les villes de Marseille et Nice. La spécialité est le vin rosé qui fait 80% de la production de vin

²³ - paraphrase - Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 27 octobre 2009]. <<http://www.terroirs-france.com/vin/bordeaux.html>>.

²⁴Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 7 mars 2010]. < <http://www.terroirs-france.com/vin/provence.html>>.

en Provence. Les vins rosés sont secs et fruités. On les boit pour l'apéritif, avec une salade aux tomates à la Provençale.

Le Bandol est l'une des plus anciens vignobles en France. Il est situé dans les collines non loin de la ville de Toulon. La variété de tous les vins rouges de Bandol s'appelle Mourvède. Le Mourvède donne au vin un goût épicé.

Le Bellet se trouve à l'ouest de Nice. Bellet est l'une des plus petites appellations en France et pour cette raison la production est limitée. Les vignerons utilisent les variétés de Pigneron et Mayorquin pour le vin blanc, Fuella et Braquet pour les vins rouges ou rosés.²⁵

Corse

Sur l'île de la Corse, au sud des bords français on produit plus de 400 000 hectolitres de vin. On peut y trouver deux terroirs majeurs- Patrimonio et le terroir d'Ajaccio. Patrimonio est le terroir des vins rosés mais aussi des vins blancs tandis que le terroir d'Ajaccio produit avant tout des vins rouges.²⁶

En somme je dois dire que "la France a des vignobles de la superficie à peu près d'un million d'hectares qui sont partagés dans les 300 régions viticoles."²⁷

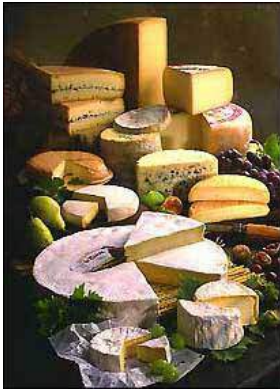
²⁵ -paraphrase - Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 7 mars 2010]. < <http://www.terroirs-france.com/vin/provence.html>>.

²⁶ - paraphrase - SVOBODOVÁ, L. , et al. *Francie : Ilustrovaný průvodce, s kterým nezabloudíte*. Praha : Ikar, 2000. 672 p. ISBN 80-7202-393-4.

²⁷ FISCHER, CH. *Lexikon vín*. Dobřejovice : Rebo Productions CZ, 2004. 299 p. ISBN 80-7234-381-5

3.3 Le fromage

Le fromage est l'un des éléments majeurs de l'authentique culture française. Chaque région, presque chaque ville ou village, possède son fromage ce qui en fait sa fierté. On distingue trois principaux types de fromages selon le sorte du lait utilisé- de vache, de chèvre et de brebis. On relève aussi de nombreux adjectifs qui décrivent la texture et le goût (frais, à pâte molle, à pâte normale, à croûte naturelle ou dure, les forts et les bleus).



Le mot fromage est utilisé depuis de XIII^{ème} siècle quand le mot latin « forma » se transforme en « fromage » pour prendre le nom définitif de fromage au XV^{ème} siècle. Alors, le mot « fromage » provient du nom d'origine de son moule. Dans l'évolution du fromage, il y a beaucoup de grands événements.²⁸

Photo 2 Je mentionne le fait le plus important - l'invasion sarrasine avec les chèvres dans le Poitou et l'utilisation du nouveau lait. Ensuite c'est la découverte de la présure qui a permis de faire cailler le lait plus vite et de mieux conserver le fromage aussi.²⁹



Photo 3

L'histoire du fromage est influencé par les moines. Ils créent les recettes et les techniques d'affinage. Beaucoup de fromages que nous mangeons aujourd'hui sont d'origine monastique. Au XV^{ème} siècle sont les moines sont remplacés par les paysans dans la production et création fromagère. Les raisons de cette situation sont différentes. Il y a des famines et les gens doivent trouver la solution pour conserver le lait le plus longtemps possible. Au XVIII^{ème} siècle les fromages s'exportent dans les villes et la science s'intéresse à ce sujet. Au début du XIX^{ème} siècle on trouve la stérilisation et la pasteurisation et on utilise ces procédés en créant les fromages. Dès le début du XX^{ème} siècle les fromages sont en croissance. Après la seconde guerre Mondiale c'est une explosion. En 1955 Le Comité

²⁸ - paraphrase - Wikipédia : *Encyclopédie libre* [consulté le 4 mars 2010]. <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Fromage>>.

²⁹ - paraphrase - PEUKERTOVÁ, D. *Francouzská kuchařka*. Praha : Merkur, 1988. 63p.

National des appellations d'Origine et en 1960 les Labels Rouges sont créés. La société s'évolue et le fromage s'y adapte grâce au génie des fromagers.³⁰

Certains fromages deviennent même emblème de la culture et de la gastronomie française. Avec plus de 500 variétés différentes la France est indiscutablement « Le pays du fromage ». On peut trouver les fromages pour le plaisir, le goût et le budget de chacun. De nombreux fromages possèdent une A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) ce qui garantit au consommateur une production conforme aux réglementations imposées et plus particulièrement leur région d'origine. Parmi les 500 fromages que compte la France, seuls 35 bénéficient d'une A. O. C.

Fromages de vache : Abondance, Beaufort, Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Bleu de Geux ou du Haut-Jura, Brie de Melun, Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Cantal, Chaource, Comté, Époisses, Fourmes d'Ambert, Laguiole, Langers, Livarot, Maroilles, Mont d'or, Munstre, Pont l'Évêque, Neufchâtel, Reblochon, Salers, Saint-Nectaire

Fromages de chèvre : Cabécou-Rocamadour, Chabichou du Poitou, Crottin de Chavignol, Pouligny Saint-Pierre, Pecodon, Sainte-Maure de Touraine, Salles-sur-cher, Valençay

Fromages de brebis : Ossau-Iraty, Roquefort

Fromages de lactosérum de chèvre ou de brebis : Brecciu³¹

Visiter la France sans déguster les Roquefort, Camembert, Brie... serait une hérésie... On peut voir la liste des fromages dans les Annexes 1 sur la carte de géographie.

3.4 Les truffes

Il s'agit d'un champignon très adorable par tous les gourmets du monde. C'est un champignon d'une odeur aromatique. Elle croît sous terre, très souvent à plus de trente centimètres. On peut la trouver dans les forêts feuillues (avant tout de chêne) avec l'aide des cochons ou des chiens dressés entre le mois d'avril et le mois de juin. Il y a plusieurs espèces

³⁰ - paraphrase - DelectWeb. *Univers fromages* [consulté le 15 octobre 2009]. <<http://www.univers-fromages.com/ensavoirplus-histoire.php>>.

³¹ *Association fromages de terroirs* [consulté le 25 novembre 2009]. <<http://www.fromages-de-terroirs.com/fromages-france.php3>>.

de truffes mais on dit que celles de Périgord sont les meilleures. La Provence produit 75% des truffes françaises.



On distingue les truffes blanches (en réalité sont jaunes ou rousses) et noires. Les truffes noires on les appelle « diamants noirs » de cuisine. Les noires sont plus précieuses et estimables que les truffes blanches.³²

Photo 4

Avant l'utilisation des truffes dans la cuisine, il faut les nettoyer avec soin. Certains spécialistes conseillent de les laver dans un bon vin sec. Les autres recommandent de les saupoudrer de sel et puis les nettoyer.

Parce qu'on ne connaît pas beaucoup les truffes chez nous, j'ajoute –pour les gourmets - une recette comment les préparer.

"Apprendre à cuisinier les truffes - "Truffes au Four à la Française"

Ingrédients :

- truffes blanches de 50 g chacune
- 2 verres d'huile d'olive
- vin blanc
- 1 jaune d'oeuf
- jus de citron
- sel, poivre

Préparation :

Coupez les truffes en tranches fines et faites-les mariner dans l'huile pendant deux heures. Puis disposez-les dans un plat en verre à feu. Ajoutez un peu d'huile, sel, poivre et un

³² - paraphrase - La france autrement [consulté le 1 septembre 2009]. <<http://www.lafranceautrement.com/page-fr-truffes.html>>.

peu de vin blanc. Faites cuire au four et avant de servir, liez la sauce avec le jaune d'oeuf ou un peu de jus de citron."³³

Bon appétit !

³³Les champignons [consulté le 24 février 2010].
<<http://www.champignonstruffes.com/RECETTESTRUFFES/index-16.php>>.

3.5 Le foie gras

Le foie gras est une spécialité culinaire traditionnelle. Il est fabriqué de foie gras frais d'oies ou de canards. C'est la période de la Monarchie où le foie gras fait partie de la culture française et de son héritage culinaire. "Le foie gras se présente sous plusieurs formes définies par la législation :

- Foie gras entier : maximum deux morceaux issus de deux foies différents
- Foie gras : assemblage de morceaux de foies différents
- Bloc de foie gras avec morceaux : crème de foies gras avec morceaux ajoutés après le mixage
- Mousse de foie gras : émulsion de foie gras et d'un corps gras
- Pâté de foie gras : contenant au moins 50% de foie gras
- Parfait de foie gras : contenant au moins 75% de foie gras"³⁴

En France on mange le foie gras froid comme entrée. Le plus souvent il fait partie de repas de fête (par exemple le Réveillon). Le foie gras se déguste avec un couteau et une fourchette et il est accompagné le plus souvent d'un vin liquoreux.

La France est le premier pays producteur de foie gras au monde. La majorité du foie gras est produite dans le Sud-Ouest, le Périgord, le Gers, les Landes et l'Alsace. La production de foie gras est l'objet de controverses portant sur les conséquences du gavage.³⁵



Photo 5

³⁴ Wikipédia : Encyclopédie libre [consulté le 30 novembre 2009]. <http://fr.wikipedia.org/wiki/Foie_gras>.

³⁵ - paraphrase - *La France autrement* [consulté le 10 octobre 2009]. <http://www.lafranceautrement.com/page-fr-foie_gras.html>.

3.6 Distillats et apéritifs

La France ne produit pas seulement les vins, mais les distillats apéritifs qu'on connaît dans le monde entier. Tout le monde sait sûrement que dans les caves de la ville de Cognac on prépare le cognac, fin distillat. Pour fabriquer le cognac on a besoin de vins blanc douceâtres choisis dont le bouquet est unique. Il faut laisser le cognac mûrir dans les tonneaux plusieurs années. Il est possible d'obtenir le bon cognac dans trois ou cinq ans mais le meilleur cognac exige à peu près 30-40 ans de mûrissement.

Les distillats célèbres de France sont aussi le calvados ou l'armagnac. Le calvados vient de Normandie. Il s'agit d'un boisson alcoolique fait de cidre. L'armagnac est produit de vin blanc. On peut le trouver au sud-est de Bordeaux dans le département Gers. On peut déguster des armagnacs de différents âges, mais le vieillissement en tonneau de chêne est au minimum de deux ans. Ce sont les conditions essentielles et obligatoires pour fabriquer un armagnac avec « un grand A » .³⁶

3.7 La moutarde

Le condiment connu sous le nom de moutarde est constitué des graines souvent réduites en farine et mélanges du verjus. Le verjus est un extrait du raisin blanc qui n'est pas mûr. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés, p. e. du sucre, du miel, du vinaigre, du vin ou du lait. L'origine du mot « moutarde » vient de deux mots latins (mustum ardens) qui signifient « mout ardent » car de tout temps on a préparé la moutarde avec du mout (jus du raisin non fermenté) .

Pour mieux connaître la moutarde, voyons un peu de l'histoire. La graine de moutarde était connue des l'Antiquité. Il y a plus de 3000 ans quand elle était cultivée par les Chinois. Les Romains ont importé l'usage de la moutarde de table dans la Gaule. Puis, le roi Charlemagne commence à cultiver cette épice dans tous ses états.

L'âge d'or de la moutarde était la renaissance. La moutarde fait partie de tous les banquets. Au fil des siècles apparaissent les nouvelles sortes – les moutardes fines et aromatiques. Les techniques de fabrication évoluent avec la révolution industrielle. Au XX^{ème}

³⁶ - paraphrase - SVOBODOVÁ, L. , et al. *Francie :Ilustrovaný průvodce, s kterým nezabloudíte*. Praha : Ikar, 2000. 672 p. ISBN 80-7202-393-4.

siècle les règles pour la fabrication de la moutarde sont de plus en plus strictes. En 1937 on publie le décret qui définit les conditions de fabrication et de dénomination des moutardes. Après la seconde guerre mondiale il y a en France beaucoup de fabricants. En 2002 il n'en reste que six. Une réglementation complétée et actualisée est faite en juillet 2007.

En République Tchèque le type le plus connu de la moutarde française est celle de Dijon. C'est la moutarde forte qui existe en plusieurs variétés. Elle est préparée à partir de graines de moutarde, de vinaigre, de sel et d'acide citrique. On l'utilise en faisant la sauce mayonnaise.

En parlant de la moutarde, je voulais mentionner un idiome « gastronomique » lié avec la moutarde : " La moutarde lui monte au nez. " Cela signifie que la colère le gagne.³⁷



Photo 6

³⁷ - paraphrase - Wikipédia. *Cuisine française* [consulté le 25 novembre 2009]. <<http://fr.wikipedia.org/wiki/moutarde>

4 La gastronomie à travers les régions de France³⁸

« Le bel art de la gastronomie est un art chèreux. Il dépasse la barrière du langage, fait des amis parmi les gens civilisés et réchauffe le coeur. »

(Samuel Chamberlain)

En France, il existe beaucoup de traditions régionales. On peut dire que presque chaque région possède sa propre cuisine. L'Hexagone est administrativement divisée en 22 régions et en 96 départements. J'applique ma propre division en utilisant les points cardinaux. Je divise la France dans cinq territoires fictifs et je les présente en utilisant les informations, d'après mon avis, essentielles. Je dois rappeler qu'il n'y a pas un plat typique pour toute la France mais il y a des spécialités caractéristiques pour les régions (Bouillabaise, boeuf bourignon, cassoulet etc.) .

Le nord (bleu foncé)	Le centre (bleu clair)	Le sud (gris)	L'est (noir)	L'ouest (blanc)
Nord-Pas de Calais	Centre	Aquitaine	Champagne-Ardennes	Bretagne Pays de la Loire
Picardie	Poitou-Charentes	Midi-Pyrénées	Lorraine	
Ile de France	Limousin	Languedoc-Rousillon	Alsace	
Normandie	Auvergne	Provence-Alpes Côte d'Azur	Bourgogne	
			Franche-Comté	
			Rhône-Alpes	

³⁸ - paraphrase - SVOBODOVÁ, L. , et al. *Francie : Ilustrovaný průvodce, s kterým nezabloudíte*. Praha : Ikar, 2000. 308-309 p. ISBN 80-7202-393-4.



Photo 7

4.1 Le nord

Nord-Pas-de-Calais

La région se trouve juste au nord de la France. Ce territoire et sa cuisine sont influencés de la cuisine belge et hollandaise grâce à sa position géographique. Les brasseries sont les places typiques régionales. La bière est omniprésente. Par exemple La bière qui s'appelle Jeanlain est aussi utilisée dans la cuisine pour la préparation des sauces ou des soupes. J'ose dire que le symbole culinaire est l'andouillette de Canbrai. On peut la voir sur l'image. Elle se compose de veau et elle affirme la tradition charcutière.



Photo 8

Les autres produits locaux sont par exemple l'ail d'Arleux et les harengs de Boulogne. Le fromage est présent presque partout. Le Vieux-Lille et le Maroilles, sont deux fromages de Nord-Pas-de-Calais qui provoquent la fierté des gens de cette belle région pour les Tchèques

moins connue.³⁹ Je pense que cette région et ses spécialités de cuisine ne sont pas tant connues en Tchèque.

Picardie

La Picardie se trouve au nord de la France, au dessous du Nord-Pas-de-Calais. Ce territoire a une longue tradition maraîchère grâce à sa position géographique. On peut y trouver les endives, les artichauts, les choux, les oignons et les haricots. Une production typique est consacrée à la bière même que dans les autres régions au nord de la France.

Le plat préféré sont les anguilles de la somme préparées avec une sauce d'oeufs et de vinaigre. La spécialité de la Picardie maritime est le gâteau battu en forme de toque. Cette sucrerie ne doit manquer pendant aucune occasion solennelle comme baptêmes, mariages ou fêtes. Les Macarons d'Amiens sont une autre friandise servie dans cette région. Ce dessert est préparé d'amandes, du sucre, du miel, du blanc d'oeuf, de l'huile d'amande et de l'essentiel d'amandes amères. En passant par Amiens, souvenez-vous-en et dégustez-les !⁴⁰

Île de France

Cette région se trouve au centre de la France avec sa capitale Paris. À Paris les différentes cuisines de toutes les régions de France se rencontrent et se mêlent comme dans toutes les grandes villes. Paris est la ville pluriculturelle. On peut y trouver les cuisines du monde entier (la cuisine chinoise, vietnamienne et beaucoup d'autres) . Les spécialités de la région sont les pommes soufflées, le foie gras, les rapés formés de deux galettes de pommes de terre avec un Brie de Melun.

On y produit la moutarde de Meaux, le condiment rustique. Elle se diffère de celle de Dijon par l'utilisation du vinaigre dans sa fabrication. Cette région a aussi ses fromages- Brie de Meaux (au lait cru de vache) et Coulommiers (à pâte molle, composé de lait de vache). Je prête attention à l'une des plus anciennes liqueurs de France. Le Noyau de Poissy est à base de noyau d'abricot macérée au cognac et enrichi d'épices. On l'utilise comme digestif ou pour la préparation de cocktails variés.

³⁹ - paraphrase - SVOBODOVÁ, L., et al. *Francie : ilustrovaný průvodce s kterým nezabloudíte*. Praha : Ikar, 2000. 176-177 p. ISBN 80-7202-393-4.

⁴⁰ - paraphrase - SVOBODOVÁ, L. , et al. *Francie : ilustrovaný průvodce s kterým nezabloudíte*. Praha : Ikar, 2000. 176-177 p. ISBN 80-7202-393-4.

Normandie

La Normandie est une région idyllique avec les jardins de pommiers, les vaches sur les pâturages et avant tout les fromages odorants. Elle est administrativement divisée en deux régions, la Haute et La Basse. Toutes les deux régions sont situées au nord-ouest de la France. La Haute-Normandie s'étend près de la Manche et cela permet de pêcher les crevettes grises et les harengs. On peut y déguster les fromages comme le Neufchâtel ou l'Excelsior lesquels on peut arroser d'un digestive Bénédictine. On y boit le cidre ou le poiré aussi.

La Basse-Normandie est le synonyme pour les fromages dont le plus célèbre au monde est le Camembert. Je ne connais aucun Tchèque qui n'a pas entendu parler du Camembert. Il y a le Pont-l'Évêque et le Livarot aussi. Quand on dit la Normandie les Français se rappellent le calvados, l'eau-de-vie de cidre et les tripes. « La notion le calvados » est aussi utilisé en République Tchèque. On l'utilise en parlant de n'importe quelle eau-de-vie fabriquée de pommes. Le fruit préféré est la pomme qui est utilisée pour les compotes, les desserts, les charlottes et pour la fabrication du cidre aussi.

4.2 Le centre

Centre

Cette région s'étend de la ville d'Orléans jusqu'à Chartres. La rivière Loire est la place idéale pour les pêcheurs. Les sandres, les anguilles, les brochets sont les poissons essentiels. La fabrication du pâté d'alouettes est l'une des traditions charcutières. Dans la ville de Tours, on peut déguster les Rillons de Tours. Ce sont des morceaux de poitrine porcine épicés, rissolés et puis confits à la graisse.

La tradition du fromage ne doit pas manquer ! Dans la région de Centre c'est le Crottin de Chavignol, le délicieux petit fromage de chèvre. La ville d'Orléans est le lieu de la tradition sucrière. On peut déguster le dessert Tarte Tatin, préparé des pommes, presque dans tous les restaurants.

Poitou-Charente

L'ouest de la France, baigné par l'Océan Atlantique, est le territoire de cette région. La production régionale est influencée par sa position maritime. La Reine des Côtes de France ou bien l'huître Marenne d'Oléron, la Moule de Bouchot, ce sont les véritables délices pour chaque amateur de fruits de mer. Sur l'île de Ré, on fabrique le produit qui est « sur or » – le sel marin. On doit biberonner toutes ces délicatesses. Un apéritif délicieux apprécié pour sa douceur et son parfum subtil s'appelle le Pineau des Charentes. Une autre boisson alcoolique, un digestif qui porte un nom célèbre, c'est le cognac. Ce roi d'alcool est fabriqué après la distillation de cépages blancs exclusivement déterminé à cette production. À Cognac, petite ville historique et pittoresque, il y a une dizaine de distilleries (Rémy, Hennessy etc.).

Limousin

Le Limousin est situé juste au centre de la France. Parmi les produits traditionnels appartiennent les pommes de terre, les choux, les myrtilles, les noix, les champignons. Une partie intégrale de la vie des gens de Limousin fait l'élevage de boeuf, de cochon, de l'agneau Baronet. Le condiment très ancien c'est la moutarde violette. Sa spécificité est donnée aux savants mélanges de graines de moutarde et de moût de raisins noirs. Elle est connue depuis le XIII^{ème} siècle. Une autre spécificité est le vin de Branceilles qui a presque disparu à la fin du XIX^{ème} siècle mais en 1986 on est arrivé à sauver ce vin. La tentative de le sauver était réussie. Aujourd'hui la production de ce vin fait environ 200 .000 de bouteilles.

Auvergne

Cette région est située au centre du Massif Central. Elle est connue pour ses fromages par exemple Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, mais pour ses saucissons secs aussi. Enfin la liste des spécialités régionales ne serait pas complète si je ne parlais pas de l'aligot, du pote auvergnent, des tripoux etc. On mange des tripes en République Tchèque aussi mais la façon de la préparation se diffère. Les Tchèques préfèrent la soupe aux tripes.



Photo9

4.3 Le sud

Aquitaine

L'Aquitaine, on peut la trouver sur la carte de géographie de la France au coin sud-ouest. Elle compte quelques régions comme le Bordeaux, les Landes, le Périgord ou les Pays Basques. Je commence par les vignobles. Celles bordelaises sont les plus célèbres au monde. Toute la région de Bordeaux produit les vins rouges (Bordeaux rouge, Bordeaux rosé, Côtes de Castillon, Médoc, St-Émilion etc.) et blancs (Bordeaux blanc, Côtes de Bordeaux blanc etc.). Le Périgord a aussi ses appellations de vin (Bergerac – vins rouges, blancs et rosés, Montbazillac – vins blancs liquoreux). Je ne peux pas omettre l'apéritif local qui s'appelle le floc de Gascogne et l'Armagnac, l'eau-de-vie de raisin. On y pêche les huîtres, le saumon, l'alose, l'anguille, les truites de rivière, le thon et les sardines à Saint-Jean-de-Luz.

Les Landes offrent leur poulet, le Périgord ses noix et ses truffes célèbres. Le Pays Basque produit le fromage de brebis d'Ossau Iraty et le fameux jambon de Bayonne. L'Aquitaine est aussi connue par le Cabécou, fromage de chèvre.

Midi-Pyrénées

La région est située au sud de la France dans les Pyrénées. Les montagnes couvrent une moitié du territoire régional. Pour cette raison c'est le pays de l'élevage des agneaux, des oies ou canards gras pour la production de fameux foie gras. La truffe noire fait aussi célèbre dominante. Je cite encore les fameux fromages comme le Roquefort (fromage de brebis), le Rocamadour (fromage de chèvre) ou le Laguiole (fromage de vache). Le bon fromage va bien avec le bon vin Galliac, Maridan (les vins blancs) ou Cahors (le vin rouge).⁴¹

Languedoc-Rousillon

La région de Languedoc-Rousillon se trouve au sud de France, à la frontière franco-espagnole. Le plat typique s'appelle le Cassoulet. On connaît huit variantes de ce plat. Le cassoulet de Castelnaudary le plus préparé est composé de haricots, de saucisse de Toulouse,

⁴¹ - paraphrase - Midipyrenees.fr. Région Midi-Pyrénées [consulté le 24 mars 2010].
<<http://www.midipyrenees.fr>>.

d'un mélange de la viande d'oie, du canard et du porc. Au bord de la mer, on cuisine les coquillages, les huîtres, les anchois et les fruits de mer.

Le fromage local s'appelle Péladron des Cévennes. Il s'agit d'un fromage de chèvre qui est l'un des plus anciens en Europe. On le mange à la fin de repas avec du vin rouge, du miel et des fruits secs. Les vins connus de cette région sont Muscat de Frontignan (le vin blanc), Banyuls (le proche français du Porto) et Corbières (le vin rouge).

Provence-Alpes Côte d'Azur

La côte de mer Méditerranée ou cette région est située est connu pour ses odeurs. En été c'est l'odeur de l'ail rouge, de l'asperge, de la gourde et des melons de Cavaillon. En automne l'odeur change. Les champignons, artichauts, fenouil, olives noires, courges, coings. Provence est connue pour les soupes de poissons, p. e. la bouillabaisse. La viande la plus préférée est le mouton de Camargue. Les fruits de mer sont un autre plat – moules, huîtres et tellines. Le plat connu par les Tchèques grâce au film pour les enfants s'appelle Ratatouille. Si vous voulez un dessert, la tarte au citron, c'est juste pour vous.

Le vin qui est présenté dans toute la France ne manque pas. Vin de Provence a un haut degré d'alcool grâce au climat chaud et plein de soleil. Je ne peux pas oublier à mentionner la lavande. L'odeur de cette herbe est typique. On l'utilise pour fabriquer des parfums, des savons et de l'huile de lavande.

4.4 L'est

Champagne

La région nommée Champagne-Ardenne est située au nord de la France. La cuisine est influencée par le champagne. Beaucoup de plats sont préparés à la base du vin. Le produit régional est aussi le cidre et le ratafia, l'apéritif sucré qui va avec un foie gras poêlé ou avec un fromage bleu.



Photo 10

Les fromages typiques pour cette région sont ceux de vache, le Chaource, le Langers. Le chaource se déguste en apéritif, découpé en cubes et avec un verre de Porto ou de Champagne.⁴²

Lorraine

La Lorraine est située au nord-est de la France. Sa cuisine ressemble à la cuisine alsacienne, mais elle est plus légère. Il y a une tradition de charcuterie comme en Alsace. La quiche lorraine enrichie de lard affirme cette tradition. En Lorraine presque tout le monde connaît la Madeleine, un gâteau en forme de coquille.



Photo 11

Cette région est la patrie de la Mirabelle, prune délicieuse qui peut être utilisée fraîche, comme la confiture ou l'eau-de-vie. Dans les Vosges il y a des sources des eaux minérales Vittel ou Cotrexéville. On peut boire de la bière, la Pils ou Lager. Si vous préférez le vin, pas de problème. Il y a des vins gris, blancs ou rouges des vignobles de Toul. La spécialité lorraine exceptionnelle s'appelle la confiture de Groseilles. On la surnomme le "caviar de Bar". Cette confiture de groseille est épépinée à la plume d'oie.

Alsace

L'Alsace est une de 22 régions françaises qui se trouve près de la frontière avec l'Allemagne et qui est la plus petite région de la France. Son histoire et sa culture sont influencées par sa situation géographique. La perle culinaire régionale est la choucroute, le plat familial qui est servi dans toutes les bonnes brasseries. La bonne choucroute est arrosée par la bière, la boisson typique, qui a une longue tradition de fabrication (Fischer, Kronenbourg, Meteor, Karlsbrau, etc.). Il faut dire que la bière n'est pas la seule boisson préférée. C'est aussi le vin blanc comme Riesling, Sylvaner ou Gewurztraminer.



Photo 12

⁴² - paraphrase - SVOBODOVÁ, L. , et al. *Francie : ilustrovaný průvodce s kterým nezabloudíte*. Praha : Ikar, 2000. 176-177 p. ISBN 80-7202-393-4.

En Alsace la charcuterie est renommée, Gendarmes, palettes, jambon et d'autres saucissons. Depuis 1969 le Munster, le fromage délicieux et le plus connu de cette région possède une A. O. C.. La gastronomie alsacienne ce sont aussi des gâteaux excellents comme le kouglof, les bretzels, le strudel ou encore des tartes aux mirabelles. Enfin, je dois mentionner que l'Alsace est le berceau de foie gras d'oie.

Bourgogne

La Bourgogne est une région située au centre de la France. Les plats cuisinés et servis sont la Volaille de Bresse et les Escargots de Bourgogne. Le poulet de Bresse est l'un des premiers produits français qui a obtenu une AOC en 1957. Les escargots a un goût légèrement herbeux avec une tonne d'ail et du persil. Il s'agit d'un produit bourguignon connu à travers le monde. Cette région est également connue par son coq au vin, son boudin noir ou son jambon persillé.

La capitale de la Bourgogne s'appelle Dijon. Si le Tchèque entend dire le nom de Dijon, ils pensent à la moutarde célèbre. Un condiment préféré des Français qui est aujourd'hui utilisé dans le monde entier. On peut l'acheter en République Tchèque sans problèmes. Une autre spécialité de Dijon s'appelle la Crème de Cassis qui est utilisée en pâtisserie et pour la préparation de cocktails aussi. La Bourgogne est la région du vin. La plupart des plats sont préparés sur le fond du vin. Les vignobles fameux sont Pommard, Côte de Baume et celles de Pouilly. Fuisée.⁴³



Photo 13

Franche-Comté

Franche-Comté est une région qui se trouve à l'est de la France à la frontière de la Suisse. Cette région est connue pour ses fromages, son vin jaune et son produit de Charcuterie-la Saucisse de Morteau. Je commence à parler de Bleu de Gex, Comté, Mont d'Or. Ce sont les fromages au lait de vache qui prennent leur source au passé, pendant les



⁴³ - paraphrase - SVOBODOVÁ, L. , et al. *Francie : Ilustrovaný průvodce, s kterým nezabloudíte*. Praha : Ikar, 2000. 308-309 p. ISBN 80-7202-393-4.

périodes liées avec les problèmes de conservation du lait.

Photo 14

Le vin jaune est le vin blanc avec une longue maturation, 6 ans et 3 mois dans les fûts de chêne. Il a les bouteilles typiques d'un volume de 62 cl. C'est le vin d'exception, considéré comme l'un des meilleurs vins blancs au monde. Il s'agit d'un des composants de la gastronomie franc-comtoise.⁴⁴

Rhône-Alpes

La région vaste située à l'est de France avec sa capitale Lyon est vraiment très variée et pleine de contrastes. À Lyon il vaut déguster les quenelles et le fromage le Mont-d'Or. Dans cette région on peut goûter aussi les grenouilles et les poissons si on visite la Dombes. La Savoie est connue pour ses fromages de vache-Beaufort, Emmental, Reblochon, Tomme de Savoie et ses troupeaux.



Photo 15

La production du vin est très rependue. La vallée du Rhône produit les vins blancs, rouges et rosés aussi. Les blancs sont Clairette de Die ou Rousette de Savoie, ces rouges sont Châteauneuf-du-Pape ou Rousette de Savoie. Les dessert sont les noix de Grenoble ou le nougat de Montélimas. Les truffes noires de Tricastin sont les bijoux gastronomiques.⁴⁵

4.5 L'ouest

Bretagne

La Bretagne est une presqu'île située à l'ouest de l'Hexagone. Sa cuisine est simple, authentique. C'est une région des pêcheurs. Les poissons de mer font une grande partie des plats bretons. Une huître de Bretagne est une notion. On peut la déguster dans de nombreux restaurants bretons. Les poissons de mer vont bien avec le vin blanc Muscadet ou Gros Plant.

⁴⁴ - paraphrase - SVOBODOVÁ, L. , et al. *Francie : ilustrovaný průvodce s kterým nezabloudíte*. Praha : Ikar, 2000. 308-309 p. ISBN 80-7202-393-4.

⁴⁵ - paraphrase - SVOBODOVÁ, L. , et al. *Francie : ilustrovaný průvodce s kterým nezabloudíte*. Praha : Ikar, 2000. 308-309 p. ISBN 80-7202-393-4.

C'est le pays des crêpes, des galettes bretonnes, des gaufres et beignets avec des fruits confits. "Qui n'a jamais rêvé de fortune en regardant les crêpes valser au dessus de la poêle. La tradition française veut, en effet, que l'on formule un vœu en les retournant ou que l'on tienne une pièce de monnaie pour attirer la richesse. Lié à la chandeleur (ou la fête des chandelles, le 2 février), au cours de laquelle le pape distribuait des petites galettes aux pèlerins, ce rite remonte à la nuit des temps. Dans le campagnes, il célébrait aussi la prise des travaux des champs et l'espérance des récoltes à venir. Bergères et bouviers accrochaient des crêpes aux branches des arbres, certains qu'une pie reconnaissante les avetirait de la venue du loup. Mardi gras est à son tour prétexte à une orgie de galettes, de gaufres et de beignets. Leurs noms et leurs formes varient selon les régions, cependant la coutume reste la même. Partagées par tous, ces gourmandises simples et bon marché réunissaient autrefois seigneurs et paysans, le temps de la fête. Aujourd'hui encore, elles demeurent symbole de joies familiales et de convivialité."⁴⁶ Les crêpes on peut manger dans les grandes villes en Tchèque, dans les kiosques dans les rues.

Un autre dessert délicieux s'appelle le Far breton. Au passé, on le prépare pour les fêtes religieuses. Aujourd'hui le far préféré reste celui aux prunes, avec un peu de rhum ou de cidre. La Bretagne a son beurre salé, ses artichauts et son jambon fumé cru.

Pays de la Loire

Le Pays de la Loire est un coin de la France situé entre la Bretagne et le Poitou-Charente. On commence notre séjour gastronomique à Guérande. Depuis plus de mil ans les sauniers y produisent le sel, exactement la Fleur de Sel. C'est une épice des gourmets avec une grande réputation. Il est mélangé à toutes sortes d'autres épices. Une autre délicatesse sont les huîtres Vendée-Atlantique qui ont leur appellation depuis 1992. On peut arroser les huîtres d'un verre de Muscadet. La tradition viticole est connue depuis l'occupation romaine.

On ne peut pas quitter cette région sans déguster les Berligots Nantais. Une délicieuse friandise de forme de pyramide connue depuis les années 1830 d'origine italienne, elle est aujourd'hui la sucrerie la



⁴⁶Crêpes, gaufres et beignets: Vive la chandeleur!. *L'Amitié*. 1995, t. 28, no. 6, s. 9.

plus fréquente et aimée à Nantes.

Photo 16

4.6 Corse

L'île de Corse est située au sud-est de la France dans la mer Méditerranée. Sa position détermine que sa cuisine a son propre caractère influencé par l'Italie. Les produits les plus connus sont le miel de Corse, le Muscat du Cap Corse, un vin blanc rarissime. La Corse est riche d'une tradition charcutière. Je cite la coppa (la roulade à l'échine de porc salée et séchée), le prizuttu (le jambon cru séché) le salami (le saucisson sec).

L'utilisation de l'huile d'olive, des poissons et ces coquillages a aussi une tradition longue. Le fromage le Brin d'amour au lait de brebis est pané des herbes aromatiques, qui grandissent dans le maquis corse.

5 Partie pratique

J'ai préparé les fiches pédagogiques en profitant du thème de la cuisine, de la gastronomie et du vocabulaire de ce domaine. Une fiche est consacrée à la civilisation et à la géographie. Le but de cette fiche est de présenter la France comme un ensemble cohérent. Je propose les fiches pour les enseignants du FLE aux écoles primaires. Les informations et les exercices de ces fiches pourraient être utilisés pendant la pratique pédagogique. Les exercices utilisés dans ces fiches développent toutes les compétences linguistiques : expression orale et écrite, compréhensions orale et écrite etc. Les fiches sont destinées aux jeunes apprenants de niveau A2.

5.1 Fiche pédagogique 1

Thème : LE LEXIQUE

Objectifs pédagogiques :

- 1) lexique – enrichissement du vocabulaire (les substantifs utilisés dans le contexte de la cuisine)
- 2) grammaire – le genre des substantifs, le féminin des adjectifs simples
- 3) orthographe – la séparation des mots
- 4) expression orale – description des images

Niveau : A2

Public : enfants

Durée : 90 minutes

Matériel : la fiche, le dictionnaire bilingue

Bibliographie :

HAMON, A. *Grammaire française*. Paris : Hachette, 1966. 319 p. ISBN 1213178104

WEEKS, Pascale. Buches de Noël. *Goost.fr : les plaisirs de la cuisine*, 2008

Les images trouvées sur : <http://images.google.cz/>



Fiche d'enseignant

La fiche pédagogique 1 est consacrée au lexique du domaine gastronomique. Elle s'occupe de trois points essentiels. Le premier point est consacré à l'enrichissement du vocabulaire, le second à la grammaire et le troisième à l'orthographe.

Démarches pédagogiques :

- Poser des questions pour sensibiliser les apprenants, par exemple :
 - Quels aliments connaissez-vous ?
 - Nommez quelques sortes de légumes ou de fruits.
 - Quels aliments prenez-vous le plus souvent pour le petit déjeuner ?
- Distribuer les fiches aux apprenants.
- Faire travailler les apprenants sur chaque exercice et faire le corrigé dans le groupe de classe.

1. Les mots croisés

Consigne : Complétez les noms des légumes qui sont sur les images. Chaque image a son numéro qui correspond au numéro dans le tableau. Écrivez-les sans articles. Enfin vous verrez la solution dans le rang accentué.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



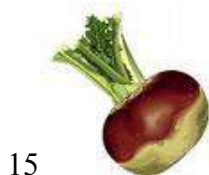
12



13



14



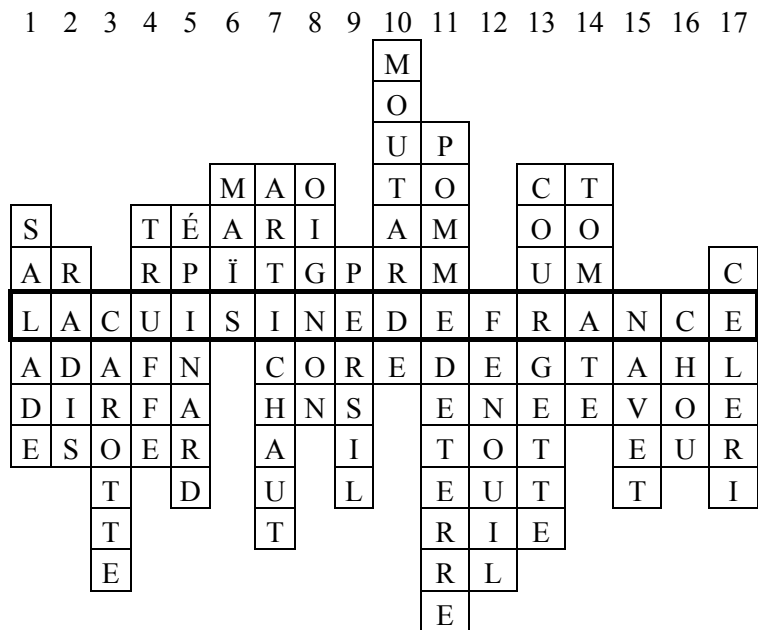
15



16



17



2. Les mots en colonnes

Consigne : *Donnez les articles des mots ci-dessous et classez-les en trois colonnes selon leurs sens. Écrivez et puis corrigez en les changeant avec les camarades de classe.*

Les fruits	Les légumes	Les aliments
la poire	la carotte	le pain
la cerise	l'ail (m.)	le beurre
la fraise	les épinards (m.)	le jambon
la pêche	l'oignon (m.)	la confiture
le kiwi	les haricots (m.)	le riz
la mangue	le chou-fleur	le fromage
l'abricot (m.)	l'artichaut (m.)	l'yaourt (m.)
la myrtille	la betterave	le croissant
la prune	l'échalote (f.)	le boudin
la pomme	les pommes de terre (f.)	la viande

Prolongement : *L'enseignant pose les questions pour ouvrir une discussion.*

Par exemple :

Dans quel magasin peut-on acheter ces aliments ?

Comment s'appellent les gens qui travaillent dans ces magasins ?

Est-ce qu'on peut acheter tous ces aliments en République Tchèque ?

Lesquels de ces aliments sont typiques pour la France ?

Exemple : la boulangerie- le boulanger

la boucherie – le boucher

magasin d'alimentation – le vendeur (la vendeuse)

les marchés, les supermarchés, les légumes (le maraîcher)

!! Pour faire l'exercice numéro 3 on rappelle comment on forme le féminin des adjectifs simples. L'enseignant écrit les notes au tableau.

En général on forme le féminin en ajoutant un – e à la forme masculine de l'adjectif

grand→grande

vert→verte

Cette règle a des exceptions :

- Doublement de la consonne finale

cruel→cruelle

muet→muette

- changement de la consonne finale

heureux→heureuse

naïf→naïve

- modification de la fin du mot

léger→légère

blanc→blanche

3. Lettres en vrac

Consigne 1 : On peut voir les adjectifs en désordre. Retrouvez-les en communiquant avec les camarades de classe. Écrivez-les dans les cahiers.

Le plat peut être

- | | |
|-----------------|-------|
| 1. RSAG | |
| 2. INSA | |
| 3. ÉLAS | |
| 4. ÉICÉP | |
| 5. UEDAHC | |
| 6. ÉDILACT | |
| 7. NATRRBOU | |
| 8. RUXEVASOU | |
| 9. LAPCIPRIN | |
| 10. UEQIDÉTITÉ | |
| 11. IELNTATBSUS | |
| 12. MERA | |

- | | |
|------------|-----------------|
| 1. gras | 7. bourrante |
| 2. sain | 8. savoureux |
| 3. salé | 9. principal |
| 4. épicé | 10. diététique |
| 5. chaud | 11. substantiel |
| 6. délicat | 12. amer |

Consigne 2 : Après cela, écrivez dans les cahiers le féminin de ces adjectifs.

- | | |
|-----------|----------------|
| 1. grasse | 7. bourrante |
| 2. saine | 8. savoureuse |
| 3. salée | 9. principale |
| 4. épicée | 10. diététique |

- 5. chaude
- 6. délicate

- 11. substantielle
- 12. amère

Consigne 3 : Voilà trois images des plats typiques en République Tchèque. Imaginez-vous que vous avez un camarade de France dans la classe. Décrivez-lui les plats qui ne sont pas tant connus en France.

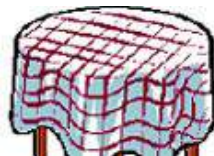


4. Pour faire la table

Consigne : Trouvez le terme pour chaque image et écrivez-le sous l' image avec l'article convenable.



le couvert



la nappe



le vase



les couverts (m)



la bougie



la serviette



la cuillère à soupe



le couteau



la fourchette



le verre à vin



l'assiette creuse (f)



l'assiette plate (f)



le saladier



le bol



la carafe



la tasse



la soucupe



la petite cuillère



l'assiette (f)



le plateau

5. Langue mystérieuse

Consigne : *Au Moyen-Âge on ne séparait pas les mots dans les phrases par de petites lacunes comme aujourd'hui. Le texte suivant est recopié à la manière ancienne.*

Retrouvez le texte consacré au Noël d'aujourd'hui en découpant les mots pour que le texte soit compréhensible. Recopiez le texte correctement dans vos cahiers. Trouvez les mots inconnus dans le dictionnaire bilingue. La correction est faite par la lecture à haute voix.

«De la bûche en bois que l'on mettait dans la cheminée avant d'aller à la messe de minuit à la bûche glacée qui ne supporte pas le chaud, le chemin parcouru est long. La bûche est par excellence le dessert traditionnel de Noël en France.

On la trouve dans toutes les pâtisseries de quartier, chez les grands chefs pâtisseries qui débordent d'imagination chaque année, et bien entendu chez les glacières. Pourquoi ne pas innover cette année en la fabriquant et en la décorant vous-même? Sur une base de gâteau roulé que vous pouvez imbiber avec votre alcool préféré, vous avez le choix entre une traditionnelle crème au beurre, une ganache ou peut-être une mousse au chocolat ou aux fruits.

Pour le décor, fouillez vos tiroirs pour retrouver sapins et autres babioles en plastique ou choisissez un décor plus dépouillé, à base de sucre glace ou de copeaux de chocolat. Si

vous n'avez jamais fait de gâteau roulé, vous découvrirez qu'avec nos explications, c'est un jeu d'enfant. »⁴⁷



Photo 17



Photo 18

6. Les questions au choix multiple

Consigne : *Trouvez la bonne réponse selon vos connaissances gagnées pendant les leçons du français. Écrivez la bonne réponse dans le tableau au dessous des questions.*

1. Les Français sont amateurs **a) de vin**
b) de bière
2. En France, le fromage est servi a) comme hors d'oeuvre
b) comme dessert
3. Le roquefort est fabriqué à partir du lait a) de vache
b) de brebis
4. Le pain accompagne **a) tous les plats**
b) seulement le hors d'oeuvre
5. Le potage est servi plutôt a) au repas de midi

⁴⁷ Pascale. Buches de Noël. Goosto.fr : *les plaisirs de la cuisine* [consulté le 15 mars 2010]. <<http://www.goosto.fr/recette-de-cuisine/theme/buche-de-noel-10002242.htm>>.

b) au repas du soir

6. En Bretagne, on boit plutôt a) du vin

b) du cidre

7. Dans la cuisine française, une place importante est occupée par a) la pâtisserie

b) les légumes

8. Le plat typique de la cuisine de tous les jours est

a) la dinde aux marrons

b) le bifteck avec des frites

9. La bouillabaisse est **a) un plat complet**

b) une soupe

10. La bouillabaisse est un plat typique a) alsacien

b) provençal

11. À midi la plupart des Français mangent **a) chez eux**

b) à la cantine

12. En France le lapin est a) peu apprécié

b) très apprécié

13. Avec du bifteck, on boit a) du vin blanc

b) du vin rouge

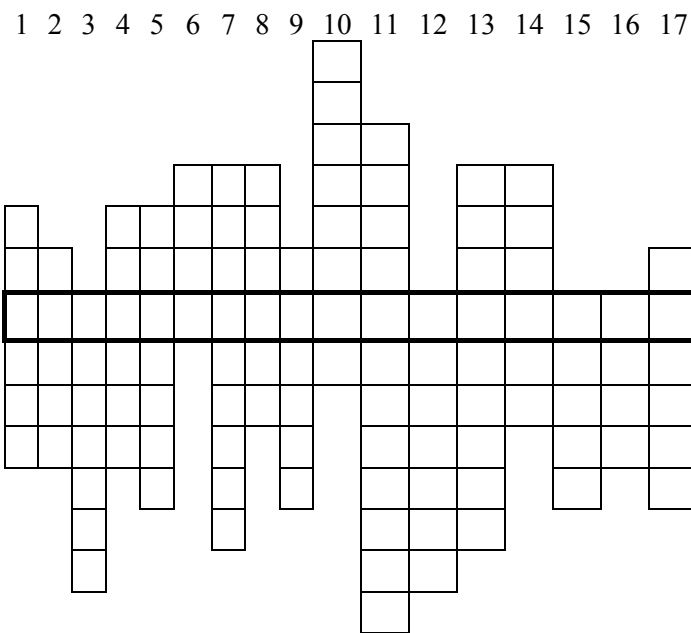
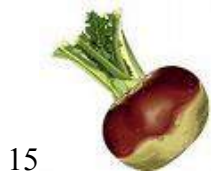


Fiche d'apprenant

1. Les mots croisés

Consigne : Complétez les noms des légumes qui sont sur les images. Chaque image a son numéro qui correspond au numéro dans le tableau. Écrivez-les sans articles. Enfin vous verrez la solution dans le rang accentué.





Solution _____

2. Les mots en colonnes

Consigne 1 : Donnez les articles des mots ci-dessous et classez-les en trois colonnes selon leurs sens. Écrivez et puis corrigez en les changeant avec les camarades de classe.

les fruits	les légumes	les aliments

Poire artichaut jambon pommes de terre
Carotte ail beurre pain
haricots myrtille épinard

Fromage riz Cerise kiwi confiture

mangue

Prune

yaourt

abricot

croissant

boudin

chou-fleur

échalote

viande

Consigne 2 : Répondez aux questions suivantes.

1. Dans quel magasin peut-on acheter ces aliments ?
2. Comment s'appellent les gens qui travaillent dans ces magasins ?
3. Est-ce qu'on peut acheter tous ces aliments en République Tchèque ?
4. Lesquels de ces aliments sont typiques pour la France ?

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

!! Pour faire l'exercice numéro 3 on rappelle la règle de la formation du féminin des adjectifs

En général on forme le féminin en ajoutant un – e à la forme masculine

grand → _____ traduction → _____

vert → _____ traduction → _____

Cette règle a des exceptions :

- Doublement de la consonne finale

cruel → _____ traduction → _____

muet → _____ traduction → _____

- changement de la consonne finale

heureux → _____ traduction → _____

naïf → _____ traduction → _____

- modification de la fin du mot

léger → _____ traduction → _____

blanc → _____ traduction → _____

3. Lettres en vrac

On peut voir les adjectifs en désordre.

Consigne 1 : *Retrouvez-les en communiquant avec les camarades de classe. Écrivez-les dans vos cahiers.*

Consigne 2 : *Après cela, écrivez dans les cahiers le féminin de ces adjectifs.*

Le plat peut être

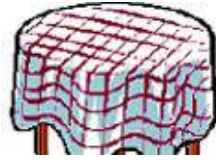
- 13. RSAG
- 14. INSA
- 15. ÉLAS
- 16. ÉICÉP
- 17. UEDAHC
- 18. ÉDILACT
- 19. NATRRBOU
- 20. RUXEVASOU
- 21. LAPCIPRIN
- 22. UEQIDÉTITÉ
- 23. IELNTATBSUS
- 24. MERA

Consigne 3 : *Voilà trois images des plats typiques en République Tchèque. Imaginez-vous que vous avez un camarade de France dans la classe. Décrivez-lui les plats qui ne sont pas tant connus en France.*



4. Pour faire la table

Consigne : Trouvez le terme pour chaque image et écrivez-le sous les images avec les articles convenables.



.....

.....

.....

.....

.....



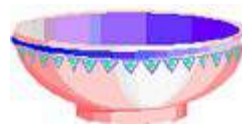
.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....



5. Langue mystérieuse

Consigne : Au Moyen-Âge on ne séparait pas les mots dans les phrases par de petites lacunes comme aujourd'hui. Le texte suivant est recopié à la manière ancienne.

Retrouvez le texte consacré au Noël d'aujourd'hui en découpant les mots pour que le texte soit compréhensible. Recopiez le texte correct dans vos cahiers. Trouvez les mots inconnus dans le dictionnaire bilingue. La correction est faite par la lecture à haute voix.

«De la bûche en bois que l'on mettait dans la cheminée avant d'aller à la messe de minuit à la bûche glacée qui ne supporte pas le chaud, le chemin parcouru est long. La bûche est par excellence le dessert traditionnel de Noël en France. On la trouve dans toutes les pâtisseries de quartier, chez les grands chefs pâtisseries qui débordent d'imagination chaque année, et bien entendu chez les glaciers. Pourquoi ne pas innover cette année en la fabriquant et en la décorant vous-même? Sur une base de gâteau roulé que vous pouvez imbibé avec votre alcool préféré, vous avez le choix entre une traditionnelle crème au beurre, une ganache ou peut-être une mousse au chocolat ou aux fruits. Pour le décor, fouillez vos tiroirs pour retrouver du sapin et autres babioles en plastique ou choisissez un décor plus dépouillé, à base de sucre glace ou de copeaux de chocolat. Si vous n'avez jamais fait de gâteau roulé, vous découvrirez qu'avec nos explications, c'est un jeu d'enfant. »⁴⁸



Photo 17



Photo 18

⁴⁸ Pascale. Buches de Noël. Goosto.fr : *les plaisirs de la cuisine* [consulté le 23 novembre 2009]. <<http://www.goosto.fr/recette-de-cuisine/theme/buche-de-noel-10002242.htm>>.

b) très apprécié

13. Avec du bifteck, on boit a) du vin blanc

b) du vin rouge

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.

5.2

Fiche pédagogique 2

Thème : LA COMPRÉHENSION ÉCRITE ET LA COMPRÉHENSION ORALE

Objectifs pédagogiques :

1) lexique – enrichissement du vocabulaire, le vocabulaire passif

2) compréhension orale – approche globale d'un document sonore

compréhension à l'aide du texte lacunaire

3) compréhension écrite – la mise en relation de deux parties d'une phrase

la lecture silencieuse

la recherche d'informations

la reconstruction du texte

4) grammaire – le genre des substantifs

Niveau : A2

Public : enfants

Durée : 60 minutes

Matériel : la fiche, le dictionnaire bilingue, le disque compact avec l'enregistrement du texte, une recette de cuisine Les crêpes du Mardi Gras, le menu de restaurant

Bibliographie :

HAMON, A. *Grammaire française*. Paris : Hachette, 1966. 319 p. ISBN 1213178104

Bonjour de France. *Apprendre le français* [consulté le 7 mars 2010].
<<http://www.bonjourdefrance.com/n8/a11.htm>>.

McDougall Littel *Classzone*. [consulté le 15 mars 2010].
<<http://www.classzone.com/etest/viewTestPractice.htm?testId=1374>>.

Les images trouvées sur : <http://images.google.cz/>



Fiche d'enseignant

La fiche pédagogique 2 est consacrée à la compréhension écrite et la compréhension orale. Elle se concentre sur le travail avec les textes.

Démarches pédagogiques :

- Sensibiliser les apprenants en utilisant les questions suivantes :
 - Cuisinez-vous à la maison vous-mêmes ou aidez-vous vos mères ?
 - Quels plats préférez-vous ?
 - Savez-vous comment préparer un plat sucré ?
- Distribuer les fiches aux apprenants.
- Faites travailler les apprenants sur chaque exercice selon les consignes au bout de tous les exercices. Corrigez-les ensemble.

1. Les phrases séparées

Consigne 1 : Formez les phrases en joignant la phrase de la première colonne avec la phrase de la deuxième. Les résultats notez au tableau.

Colonne 1

- A. Dans un grand saladier, mélange
- B. Bats les oeufs et le lait ensemble, puis verse le tout dans
- C. Chauffe une petite poêle et mets-y
- D. Verse une louche de pâte et
- E. Tu peux les déguster avec

Colonne 2

- 1. le saladier en mélangeant progressivement.
- 2. une noix de beurre.
- 3. le sucre vanille, la farine et une pincée de sel
- 4. du sucre, de la confiture
- 5. fais cuire une minute de chaque côté à feu moyen.

Prolongement : Trouvez dans la recette les aliments nécessaires à cuisiner les crêpes du Mardi Gras. Écrivez-les avec les articles définis.

A	B	C	D	E
3	1	2	5	4

La liste du matériel : le sel, le sucre, le sucre vanille, la confiture, la farine, les oeufs, le beurre, le lait, le chocolat

2. Paragraphes en désordre

Consigne : Dans le texte suivant les paragraphes sont mélangés. Écoutez et trouvez un bon ordre chronologique du texte. Quel type de texte peut-on voir ? (conversation, lettre, émission)

“Chère Lucy,

Mes parents, Gabrielle et moi, on est allés à un très bon restaurant hier soir. C'était l'anniversaire de ma mère. Elle voulait aller à son restaurant préféré, Chez Michel, mais on a décidé d'essayer un nouveau restaurant. Le repas était° superbe!

Comme hors d'oeuvre, on a pris une assiette de crudités°. Pour le plat principal, j'ai hésité entre le thon et la sole. Tu sais, je n'aime pas trop la viande. Enfin, j'ai commandé la sole avec du riz et des haricots verts. C'était délicieux! Maman a commandé du rosbif avec du riz. Elle a dit que c'était pas mal.

Papa adore la viande. Il a commandé la spécialité du chef: du veau avec une pomme de terre et des petits-pois. Il m'a dit que c'était formidable! Gabi a pris le poulet-frites. Elle n'aime pas trop les légumes. Gabrielle et moi, nous avons bu de l'eau minérale.

Maman et Papa, ils ont bu du vin. Comme dessert, moi, j'ai pris le gâteau au chocolat. Gabi et Papa, ils ont pris de la tarte aux pommes. Maman a pris de la glace aux fraises. Le repas était assez cher, mais c'était délicieux! Tu dois absolument aller à La Poule au Pot avec ta famille!

À bientôt,Laure.”⁴⁹

3	4	1	2
---	---	---	---

⁴⁹McDougall Littel *Classzone*. [consulté le 15 mars 2010]. <<http://www.classzone.com/etest/viewTestPractice.htm?testId=1374>>.

3. Texte lacunaire

Consigne : *Après avoir lu le texte suivant une fois. Cachez-le et complétez le texte lacunaire en utilisant les mots de tableau.*

« Ingrid est étudiante à Nice. Aujourd’hui, dimanche, elle fait ses courses au marché sur le Cours Saleya pour acheter des produits régionaux. Elle déteste aller au supermarché parce qu’il y a trop de monde et elle préfère acheter les fruits, les légumes et la viande chez les petits commerçants. Elle est devant l’étalage d’un marchand de fruits et légumes.

Ingrid : Bonjour Monsieur.

Le marchand : Bonjour Mademoiselle, je peux vous aider ?

Ingrid : Oui. Je voudrais acheter des fruits et aussi des légumes pour faire des farcis niçois. Je fais une fête chez moi ce soir. Mes amis suédois viennent à Nice une semaine.

Le marchand : D’accord. Pour les farcis, il vous faut des oignons, des courgettes, des aubergines des tomates, des poivrons et pour la farce, il faut aller chez le boucher. Vous avez la recette des farcis ?

Ingrid : Oui, j’ai un très bon livre de recettes.

Le marchand : Quoi ? Un livre de recettes ? Mais je connais cette recette ! Vous lavez, vous blanchissez et ensuite évidez le cœur des légumes et ensuite vous mettez la farce à l’intérieur des légumes et vous laissez cuire pendant trente minutes.

Ingrid : Merci, ça coûte combien?

Le marchand : Ca fait 62F50 en tout

Ingrid : Voilà.

Le marchand : Merci beaucoup. Bonne journée.

Ingrid : Merci beaucoup, à bientôt. »⁵⁰

⁵⁰ Bonjour de France. *Apprendre le français* [consulté le 7 mars 2010]. <<http://www.bonjourdefrance.com/n8/a11.htm>>.

marchand	fruits	régionaux	Marché	merci
Mademoiselle	mettez	recettes	préfère	coût
oignons		suédois	aller	

Ingrid est étudiante à Nice. Aujourd'hui, dimanche, elle fait ses courses au sur le Cours Saleya pour acheter des produits Elle déteste aller au supermarché parce qu'il y a trop de monde et elle acheter les fruits, les légumes et la viande chez les petits commerçants. Elle est devant l'étalage d'unde fruits et légumes.

Ingrid : Bonjour Monsieur.

Le marchand : Bonjour, je peux vous aider ?

Ingrid : Oui. Je voudrais acheter des et aussi des légumes pour faire des farcis niçois. Je fais une fête chez moi ce soir. Mes amis viennent à Nice une semaine.

Le marchand : D'accord. Pour les farcis, il vous faut des, des courgettes, des aubergines des tomates, des poivrons et pour la farce, il faut chez le boucher. Vous avez la recette des farcis ?

Ingrid : Oui, j'ai un très bon livre de

Le marchand : Quoi ? Un livre de recettes ? Mais je connais cette recette ! Vous lavez, vous blanchissez et ensuite évidez le cœur des légumes et ensuite vousla farce à l'intérieur des légumes et vous laissez cuire pendant trente minutes.

Ingrid : Merci, ça combien?

Le marchand : Ca fait 62F50 en tout

Ingrid : Voilà.

Le marchand : Merci beaucoup. Bonne journée.

Ingrid : beaucoup, à bientôt.

4. Le menu au restaurant

Consigne : Après avoir lu le menu suivant, répondez aux questions données !

LE MENU "CHEZ CATHERINE"	
Les Hors d'oeuvre	
L'assiette de crudités°	12 euros
L'assiette de charcuterie°	15 euros
La demi-douzaine d'escargots	17 euros
La douzaine d'escargots	30 euros
La soupe gratinée au vin blanc	12 euros
Les Plats	
Les Poissons	
Le filet de daurade à la provençale(<i>spécialité du chef</i>)	30 euros
Le filet de sole riz champignons	24 euros
Les Volailles	
Le poulet haricots verts	24 euros
Le confit de canard°	26 euros
Les Viandes	
La côtelette de porc pâtes°	22 euros
Le filet de boeuf	30 euros
Le steak au poivre	30 euros
Les Desserts	
L'assiette de fromages	11 euros
La coupe de glace vanille avec la sauce chocolat	9 euros
Le soufflé à la menthe fraîche, sauce chocolat (<i>à commander au début de repas</i>)	15 euros
La tarte aux fruits	9 euros
La mousse au chocolat	9 euros
Les Boissons	
L'eau minérale	3 euros
Le jus de fruits	3 euros
Le thé	2 euros
Le café	2 euros

1. "Qu'est-ce qu'on ne peut pas trouver dans ce restaurant ?

- a) tarte aux fruits
- b) mousse au chocolat
- c) **gâteau au pavot**
- d) glace

2. Si on adore le chocolat, on peut hésiter entre la mousse et un autre dessert. Lequel ?

- a) **le soufflé**

- b) l'assiette de charcuterie
- c) la tarte aux fruits
- d) l'assiette de fromages

3. Quel plat est commandé au début de repas ?

- a) la mousse au chocolat
- b) la tarte aux fruits
- c) l'assiette de fromages
- d) le soufflé à la menthe fraîche**

4. Quel plat est recommandé comme la spécialité du chef ?

- a) Le filet de sole
- b) Le filet de daurade**
- c) Le poulet
- d) Le steak

5. Quel est le plat le moins cher ?

- a) La côtelette de porc pâtes**
- b) Le poulet haricots verts
- c) Le steak au poivre
- d) Le filet de boeuf

6. Qu'est-ce qu'on peut recommander si votre mère a soif ?

- a) la soupe
- b) le soufflé
- c) l'eau minérale**
- d) les escargots⁵¹

⁵¹ Class zone. *Question 1-10* [consulté le 5 mars 2010].
<<http://www.classzone.com/etest/viewTestPractice.htm?testId=1373>>.



Fiche d'apprenant

1. Les phrases séparées

Consigne 1 : Formez les phrases en joignant la phrase de la première colonne avec la phrase de la deuxième. Les résultats notez au tableau.

Consigne 2 : Pour continuer trouvez la liste du matériel. Écrivez-la avec les articles définis.

Colonne 1

- A. Dans un grand saladier, mélange
- B. Bats les oeufs et le lait ensemble, puis verse le tout dans
- C. Chauffe une petite poêle et mets-y
- D. Verse une louche de pâte et
- E. Tu peux les déguster avec

Colonne 2

- 1. le saladier en mélangeant progressivement.
- 2. une noix de beurre.
- 3. le sucre vanille, la farine et une pincée de sel
- 4. du sucre, de la confiture
- 5. fais cuire une minute de chaque côté à feu moyen.

A	B	C	D	E



**Quels aliments acheter pour cuisiner
les crêpes du Mardi Gras ?**

2. Paragraphes en désordre

Consigne : Dans le texte suivant, les paragraphes sont mélangés. Écoutez et trouvez un bon ordre chronologique du texte. Quel type de texte peut-on voir ?

1	Papa adore la viande. Il a commandé la spécialité du chef: du veau avec une pomme de terre et des petits-pois. Il m'a dit que c'était formidable! Gabi a pris le poulet-frites. Elle n'aime pas trop les légumes. Gabrielle et moi, nous avons bu de l'eau minérale.
2	Maman et Papa, ils ont bu du vin. Comme dessert, moi, j'ai pris le gâteau au chocolat. Gabi et Papa, ils ont pris de la tarte aux pommes. Maman a pris de la glace aux fraises. Le repas était assez cher, mais c'était délicieux! Tu dois absolument aller à La Poule au Pot avec ta famille! À bientôt, Laure
3	"Chère Lucy, Mes parents, Gabrielle et moi, on est allés à un très bon restaurant hier soir. C'était l'anniversaire de ma mère. Elle voulait aller à son restaurant préféré, Chez Michel, mais on a décidé d'essayer un nouveau restaurant. Le repas était° superbe!
4	Comme hors d'oeuvre, on a pris une assiette de crudités°. Pour le plat principal, j'ai hésité entre le thon et la sole. Tu sais, je n'aime pas trop la viande. Enfin, j'ai commandé la sole avec du riz et des haricots verts. C'était délicieux! Maman a commandé du rosbif avec du riz. Elle a dit que c'était pas mal.

Bon ordre :

--	--	--	--

3. Texte lacunaire

Consigne : *Après avoir lu le texte suivant une fois. Cachez-le et complétez le texte lacunaire en utilisant les mots de tableau.*

« Ingrid est étudiante à Nice. Aujourd’hui, dimanche, elle fait ses courses au marché sur le Cours Saleya pour acheter des produits régionaux. Elle déteste aller au supermarché parce qu’il y a trop de monde et elle préfère acheter les fruits, les légumes et la viande chez les petits commerçants. Elle est devant l’étalage d’un marchand de fruits et légumes.

Ingrid : Bonjour Monsieur.

Le marchand : Bonjour Mademoiselle, je peux vous aider ?

Ingrid : Oui. Je voudrais acheter des fruits et aussi des légumes pour faire des farcis niçois. Je fais une fête chez moi ce soir. Mes amis suédois viennent à Nice une semaine.

Le marchand : D’accord. Pour les farcis, il vous faut des oignons, des courgettes, des aubergines des tomates, des poivrons et pour la farce, il faut aller chez le boucher. Vous avez la recette des farcis ?

Ingrid : Oui, j’ai un très bon livre de recettes.

Le marchand : Quoi ? Un livre de recettes ? Mais je connais cette recette ! Vous lavez, vous blanchissez et ensuite évidez le cœur des légumes et ensuite vous mettez la farce à l’intérieur des légumes et vous laissez cuire pendant trente minutes.

Ingrid : Merci, ça coûte combien ?

Le marchand : Ça fait 62F50 en tout

Ingrid : Voilà.

Le marchand : Merci beaucoup. Bonne journée.

Ingrid : Merci beaucoup, à bientôt. »⁵²

marchand	fruits	régionaux	marchémerci
Mademoiselle	mettez	recettes	préfère
coût	oignons	suédois	aller

Ingrid est étudiante à Nice. Aujourd'hui, dimanche, elle fait ses courses au sur le Cours Saleya pour acheter des produits Elle déteste aller au supermarché parce qu'il y a trop de monde et elle acheter les fruits, les légumes et la viande chez les petits commerçants. Elle est devant l'étalage d'unde fruits et légumes.

Ingrid : Bonjour Monsieur.

Le marchand : Bonjour, je peux vous aider ?

Ingrid : Oui. Je voudrais acheter des et aussi des légumes pour faire des farcis niçois. Je fais une fête chez moi ce soir. Mes amis viennent à Nice une semaine.

Le marchand : D'accord. Pour les farcis, il vous faut des, des courgettes, des aubergines des tomates, des poivrons et pour la farce, il faut chez le boucher. Vous avez la recette des farcis ?

Ingrid : Oui, j'ai un très bon livre de

Le marchand : Quoi ? Un livre de recettes ? Mais je connais cette recette ! Vous lavez, vous blanchissez et ensuite évidez le cœur des légumes et ensuite vousla farce à l'intérieur des légumes et vous laissez cuire pendant trente minutes.

Ingrid : Merci, ça combien?

Le marchand : Ca fait 62F50 en tout

⁵² Bonjour de France. *Apprendre le français* [consulté le 7 mars 2010]. <<http://www.bonjourdefrance.com/n8/a11.htm>>.

Ingrid : Voilà.

Le marchand : Merci beaucoup. Bonne journée.

Ingrid : beaucoup, à bientôt.

4. Le menu au restaurant

Consigne : Après avoir lu le menu suivant, trouvez une bonne réponse aux questions données ! Expliquez votre choix.

LE MENU "CHEZ CATHERINE"	
Les Hors d'oeuvre	
L'assiette de crudités°	12 euros
L'assiette de charcuterie°	15 euros
La demi-douzaine d'escargots	17 euros
La douzaine d'escargots	30 euros
La soupe gratinée au vin blanc	12 euros
Les Plats	
Les Poissons	
Le filet de daurade à la provençale(<i>spécialité du chef</i>)	30 euros
Le filet de sole riz champignons	24 euros
Les Volailles	
Le poulet haricots verts	24 euros
Le confit de canard°	26 euros
Les Viandes	
La côtelette de porc pâtes°	22 euros
Le filet de boeuf	30 euros
Le steak au poivre	30 euros
Les Desserts	
L'assiette de fromages	11 euros
La coupe de glace vanille avec la sauce chocolat	9 euros
Le soufflé à la menthe fraîche, sauce chocolat (à commander au début de repas)	15 euros
La tarte aux fruits	9 euros
La mousse au chocolat	9 euros
Les Boissons	
L'eau minérale	3 euros
Le jus de fruits	3 euros
Le thé	2 euros
Le café	2 euros

1. Qu'est-ce qu'on ne peut pas trouver dans ce restaurant ?

- a) tarte aux fruits
- b) mousse au chocolat
- c) gâteau au pavot
- d) glace

2. Si on adore le chocolat, on peut hésiter entre la mousse et un autre dessert.

Lequel ?

- a) le soufflé
- b) l'assiette de charcuterie
- c) la tarte aux fruits
- d) l'assiette de fromages

3. Quel plat est commandé au début de repas ?

- a) la mousse au chocolat
- b) la tarte aux fruits
- c) l'assiette de fromages
- d) le soufflé à la menthe fraîche

4. Quel plat est recommandé comme spécialité du chef ?

- a) Le filet de sole
- b) Le filet de daurade
- c) Le poulet
- d) Le steak

5. Quel est le plat le moins cher ?

- a) La côtelette de porc pâtes
- b) Le poulet haricots verts
- c) Le steak au poivre
- d) Le filet de boeuf

6. Qu'est-ce qu'on peut recommander si votre mère a soif ?

- a) la soupe
- b) le soufflé
- c) l'eau minérale
- d) les escargots

5.3

Fiche pédagogique 3

Thème : La GRAMMAIRE

Objectifs pédagogiques :

- 1) lexique – enrichissement du vocabulaire (les substantifs)
- 2) grammaire – l’article partitif, le genre et la traduction des substantifs
- 3) compréhension écrite – la lecture silencieuse
la lecture à haute voix
l’utilisation passive du vocabulaire
- 4) expression orale – la description verbale

Niveau : A2

Public : enfants

Durée : 45 minutes

Matériel : la fiche, le dictionnaire bilingue

Bibliographie :

Synapse développement. *Grammaire française en ligne* [consulté le 18 février 2010].
<http://www.synapse-fr.com/manuels/ART_PART.htm>.

French online grammar quiz [consulté le 22 mars 2010]
<<http://fog.ccsf.edu/~creitan/qch6popeye.htm>>

Les images trouvées sur : <http://images.google.cz/>



Fiche d'enseignant

La fiche pédagogique 3 est consacrée à la grammaire, surtout à la formation de l'article partitif. Il y a deux étapes du travail dans cette fiche. Dans le premier plan, l'étape préparatoire pour sensibiliser les apprenants. L'enseignant donne les règles d'utilisation de l'article partitif. Dans le second plan on use des exercices pour la fixation des informations gagnées.

Démarches pédagogiques :

- Pour sensibiliser les apprenants on utilise une image avec une allumette :
 - Savez-vous qu'est-ce que c'est une allumette ?
 - En quoi consiste-t-elle ?
 - Est-ce qu'on peut ajouter quelque chose d'autre pour préparer une allumette?
- Distribuer les fiches dans la classe.
- Faites travailler les apprenants sur chaque exercice et puis corrigez des fautes ensemble.

!! Pour faire l'exercice numéro 1, rappelons-nous les règles concernant l'article partitif

ARTICLE PARTITIF :

«L'article partitif est un article indéfini employé devant un nom désignant une réalité indénombrable (Il boit du lait.), ou désignant une chose abstraite (Vous avez du courage pour agir ainsi.).

L'article partitif prend les formes :

- **du** avec un masculin commençant par une consonne;
- **de l'** avec un masculin commençant par une voyelle;
- **de la** avec un féminin commençant par une consonne;
- **de l'** avec un féminin commençant par une voyelle;

- **des** devant un masculin ou un féminin pluriel.»⁵³

On n'utilise aucun article :

- Après la préposition **SANS** (Je mange du pain sans beurre.)
- Avec la négation **NI...NI** (Elle ne mange ni viande ni poisson.)
- Dans les expressions : avoir faim, soif, froid, chaud, sommeil, peur, envie, besoin, pitié, confiance, raison, tort

On utilise l'article défini :

- Après les verbes : aimer, adorer, préférer, détester
- Dans le sens général (Le vin rouge va bien avec la viande rouge.)

La forme négative : DE

- Je ne bois pas d'eau,
- Je ne mange pas de pain ni de confitures.

!!Attention aux mots comme beaucoup, un peu, trop:

- Je bois beaucoup d'eau, je mange peu de pain et trop de confitures.

⁵³ Synapse développement. *Grammaire française en ligne* [consulté le 18 février 2010].
http://www.synapse-fr.com/manuels/ART_PART.htm

Pour comprendre

J'aime

Le raisin sec



La pomme



Les noix

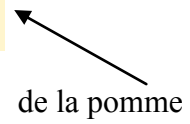


Dans une allumette, il y a

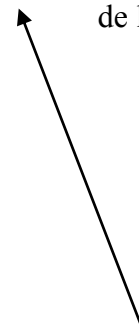
du raisin sec



de la pomme



des noix



Grammaire

Consigne 1 : Comment forme-t-on l'article partitif ? Les images vous aideront

Le raisin sec – le genre du substantif est **masculin**, l'article partitif est **du**.

La pomme – le genre du substantif est **féminin**, alors la forme de l'article partitif est **de la**.

Les noix – le nombre du substantif est le **pluriel**, la forme de l'AP est **des**.

Consigne 2 : Écrivez dans vos cahiers les informations suivantes :

On n'utilise aucun article dans ces cas :

Après la préposition **SANS** (Je mange du pain sans beurre.)

Avec la négation **NI...NI** (Elle ne mange ni viande ni poisson.)

Dans les expressions : avoir faim, soif, froid, chaud, sommeil, peur, envie, besoin, pitié, confiance, raison, tort

On utilise l'article défini :

- Après les verbes : aimer, adorer, préférer, détester
- Dans le sens général (Le vin rouge va bien avec la viande rouge.)

La forme négative : DE

- Je ne bois pas d'eau.
- Je ne mange pas de pain ni de confitures.

!!Attention aux mots comme beaucoup, un peu, trop:

- Je bois beaucoup d'eau, je mange peu de pain et trop de confitures.

Pour mémoriser : *Formez les phrases dans lesquelles vous n'utilisez aucun article selon les exemples donnés dans Consigne 2.*

Avec SANS _____

Avec expression _____

Avec aimer _____

Avec négation _____

Avec beaucoup _____

2. Utilisation de l'article partitif

Consigne : *Lisez les phrases lacunaires à voix basse et après complétez les lacunes en utilisant les articles partitifs convenables. Expliquez votre décision.*

1. Vous avez **du** lapin ?
2. Il y a **des** pommes pour tout le monde.
3. C'est **du** poulet avec **des** frites.
4. Il faut acheter **de la** confiture.
5. Il faut ajouter **de l'**ail et **du** persil.
6. Sur la table, il y a **des** oeufs et **du** lait.
7. Voilà **de la** bière.
8. Elle boit seulement **du** champagne.
9. Ils ont pris **du** café au lait.
10. Je vais acheter **du** fromage, **des** fruits et **de l'**eau-de-vie.
11. De combien **de** kilos **du** sucre avons-nous besoin ?
12. J'adore **le** chocolat.
13. Pour préparer une fondue, il faut **du** fromage.

3. Exercer l'article partitif

Consigne : Lisez la liste des aliments suivants, traduisez-les et ajoutez l'article partitif.

aliment	traduction	article partitif
1. groseille	rybíz	de la
2. radis	ředkev	du
3. mûron	ostružina	du
4. framboise	malina	de la
5. poireau	pórek	du
6. chou vert	kapusta	du
7. griotte	višeň	de la
8. poire	hruška	de la
9. charcuterie	uzenářství, řeznictví	de la
10. asperge	chřest	de l'
11. ciboulette	pažitka	de la
12. pamplemousse	grep	du
13. lait	mléko	du
14. petits pois	hrášek	des
15. baguette	bageta	de la

4. Devinettes

Consigne : Répondez aux phrases données selon l'exemple. Utilisez l'article partitif.

Exemple : C'est la vache qui nous le donne.

La vache nous donne du lait.

1. On le fabrique en faisant fondre du sucre.

On fabrique du caramel.

2. Il s'agit du produit de lait. Les Français le mangent avant tout comme dessert.

Les Français mangent comme dessert du fromage.

3. C'est le produit typique pour la France dont on boit presque toujours.

On boit du vin.

4. On l'étale sur la tartine.

On étale du beurre.

5. C'est la soupe typique dont on mange dans la ville de Marseille.

On mange de la bouillabaisse dans la ville de Marseille.

6. C'est un boisson minéral pour tout le monde.

Tout le monde boit de l'eau minérale.

5. Chez Popeye

Consigne : Complétez le texte suivant en utilisant l'article partitif dans n'importe quelle forme.

Chez Popeye on mange beaucoup **de** légumes. Popeye adore **les** légumes. Pour le petit déjeuner Popeye prend **du** lait et **des** croissants. Est-ce que Popeye prend **du**

café ? Mais non ! Il ne boit pas **de** café. Il trouve que le café est mauvais pour la santé. Il boit **du** thé.

Pendant la journée il préfère l'eau. À midi, Popeye prend **des** oeufs, **du** riz et un verre **d'**eau. Comme dessert, il prend **des** épinards. Popeye n'aime pas **la** glace et déteste **le** chocolat.

Pour le dîner il mange **des** épinards de nouveau. C'est le meilleur légume.⁵⁴



⁵⁴ French online grammar quiz [consulté le 22 mars 2010]
<<http://fog.ccsf.edu/~creitan/qch6popeye.htm>>



Fiche d'apprenant

Pour comprendre

J'aime

Dans une allumette, il y a
dans une allumette, il y a

Le raisin sec



La pomme



Les noix



du raisin sec



de la pomme



des noix

1. Grammaire

Consigne 1 : Comment forme-t-on l'article partitif ? Les images vous aideront.

Le raisin sec : le genre du substantif est _____ l'article partitif est _____

La pomme : le genre du substantif est _____ alors la forme de l'article partitif est _____

Les noix : le nombre du substantif est _____ la forme de l'AP est _____

Consigne 2 : *Écrivez dans vos cahiers les informations suivantes*

On n'utilise aucun article dans ces cas :

Après la préposition **SANS** (Je mange du pain sans beurre.)

Avec la négation **NI...NI** (Elle ne mange ni viande ni poisson.)

Dans les expressions : avoir faim, soif, froid, chaud, sommeil, peur, envie, besoin, pitié, confiance, raison, tort

On utilise l'article défini :

- Après les verbes : aimer, adorer, préférer, détester
- Dans le sens général (Le vin rouge va bien avec la viande rouge.)

La forme négative :

- Je ne bois pas d'eau.
- Je ne mange pas de pain ni de confitures.

!!Attention aux mots comme beaucoup, un peu, trop:

- Je bois beaucoup d'eau, je mange peu de pain et trop de confitures.

Pour mémoriser : *Formez les phrases dans lesquelles vous n'utilisez aucun article selon les exemples donnés dans Consigne 2.*

Avec **SANS** _____

Avec expression _____

Avec **aimer** _____

Avec **négation** _____

Avec **beaucoup** _____

2. Utilisation de l'article partitif

Consigne : Lisez les phrases lacunaires à voix basse et après complétez les lacunes en utilisant les articles partitifs convenables. Expliquez votre décision.

1. Vous avez lapin ?
2. Il y a pommes pour tout le monde.
3. C'est poulet avec frites.
4. Il faut acheter confiture.
5. Il faut ajouter ail et persil.
6. Sur la table, il y a oeufs et lait.
7. Voilà bière.
8. Elle boit seulement champagne.
9. Ils ont pris café au lait.
10. Je vais acheter fromage, fruits et eau minérale.
11. De combien kilos sucre avons-nous besoin ?
12. J'adore chocolat.
13. Pour préparer une fondue, il faut fromage.

3. Exercer l'article partitif

Consigne : Lisez la liste des aliments suivants, traduisez-les et ajoutez l'article partitif.

aliment	traduction	article partitif
1. groseille		
2. radis		
3. mûron		
4. framboise		
5. poireau		
6. chou vert		
7. griotte		
8. poire		
9. charcuterie		
10. asperge		
11. ciboulette		
12. pamplemousse		
13. lait		
14. petits pois		
15. baguette		

4. Devinettes

Consigne : Répondez aux phrases données selon l'exemple. Utilisez l'article partitif.

Exemple : C'est la vache qui nous le donne.

La vache nous donne du lait.

1. On le fabrique en faisant fondre du sucre.

On fabrique _____.

2. Il s'agit du produit de lait. Les Français le mangent avant tout comme dessert.

Les Français mange comme dessert _____.

3. C'est le produit typique pour la France dont on boit presque toujours.

On boit _____.

4. On l'étale sur la tartine.

On étale _____.

5. C'est la soupe typique dont on mange dans la ville de Marseille.

On mange _____.

6. C'est le boisson minéral pour tout le monde.

Tout le monde boit _____minérale.

5. Chez Popeye

Consigne : Complétez le texte suivant en utilisant l'article partitif dans n'importe quelle forme.

Chez Popeye on mange beaucoup ____ légumes. Popeye adore ____ légumes. Pour le petit déjeuner Popeye prend ____ lait et ____ croissants. Est-ce que Popeye prend ____ café ? Mais non ! Il ne boit pas ____ café. Il trouve que le café est mauvais pour la santé. Il boit ____ thé.

Pendant la journée il préfère ____ 'eau. À midi, Popeye prend ____ oeufs, ____ riz et un verre ____ 'eau. Comme dessert, il prend ____ épinards. Popeye n'aime pas ____ glace et déteste ____ chocolat.

Pour le dîner il mange ____ épinards de nouveau. C'est le meilleur légume.⁵⁵



⁵⁵ French online grammar quiz [consulté le 22 mars 2010]
<<http://fog.ccsf.edu/~creitan/qch6popeye.htm>.>

5.4 **Fiche pédagogique 4**

Thème : LA CIVILISATION

Objectifs pédagogiques :

1) lexique – enrichissement du vocabulaire (les points cardinaux, les noms propres)

2) compréhension écrite – la lecture silencieuse

3) expression orale – la description sur la carte de géographie

la discussion avec les camarades de classe

4) aspect interculturel - orientation sur la carte de géographie de la France, de

l'Europe

connaître les monuments de la France

Niveau : A2

Public : enfants

Durée : 45 minutes

Matériel : la fiche, la carte de géographie de la France, la carte de géographie de l'Europe

Bibliographie :

Les images trouvées sur : <http://images.google.cz/>



Fiche d'enseignant

La fiche pédagogique 4 est consacrée à la civilisation. Le but de cette fiche est de présenter la France autrement. J'ai choisi le travail avec différentes cartes de géographie de France. L'étape préparatoire sensibilise les apprenants en utilisant les questions consacrant au thème de civilisation française. Dans le deuxième étape je bénéficie d'exercices pour la fixation des informations gagnées.

Démarches pédagogiques :

- Pour ouvrir le thème de civilisation :
 - Quelle est la position de la République Française sur la carte de géographie de l'Europe ?
 - Quels sont les états qui ont la frontière commune avec la France ?
 - Regardez la carte de géographie de la France et nommez les montagnes et les fleuves de la France.
 - Quelles villes de France connaissez-vous ?
- Puis distribuer les fiches et les cartes de géographie de la France dans la classe.
- Faites travailler les apprenants sur chaque exercice et puis corrigez des fautes ensemble.

1. Les villes de France

Consigne 1 : *Complétez la carte de géographie de la France. Trouvez sur la carte les villes françaises qui sont mentionnées au dessous de la consigne. Faites le dialogue avec les camarades de classe de la position sur la carte.*

- | | |
|-----------|-------------|
| 1. Paris | 4. Nantes |
| 2. Calais | 5. Bordeaux |
| 3. Lille | 6. Toulouse |

7. Marseille

9. Nice

8. Toulon

10. Lyon

Consigne 2 : *Donnez les noms aux fleuves visibles sur la carte. Écrivez-les sur la même carte de géographie comme dans la consigne 1.*

Pour aider : la Seine, la Loire, le Rhône, la Garonne, le Rhin

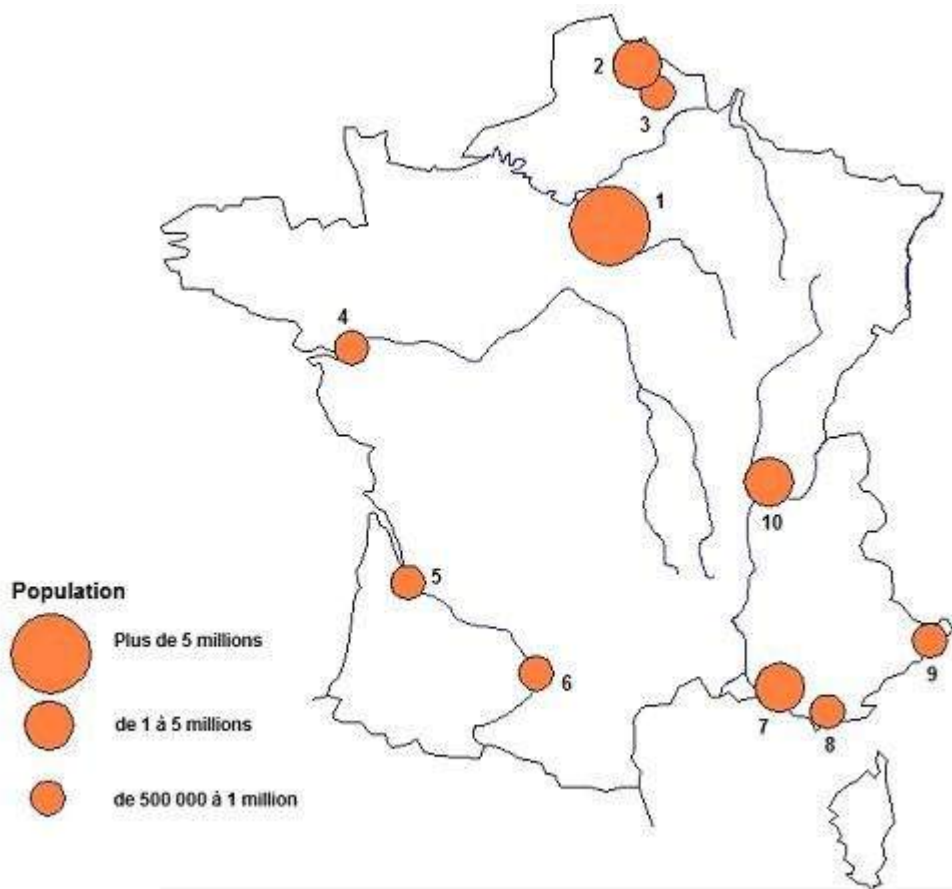
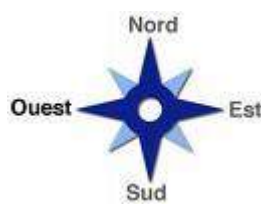


Photo 19



2. Les monuments de la France

Consigne 1 : Regardez les photos et trouvez la réponse qui convient.



5 Le Sacré-Coeur

3 La Forteresse du Boyard

6 La Tour Eiffel

2 Le Pont d'Avignon

1 Le Mont-Saint-Michel

8 L'Arc de Triomphe

4 La pyramide du Louvre

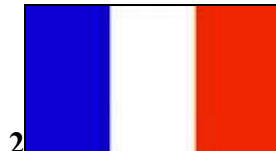
7 Le Château de Versailles

Consigne 2 : Dans quelles villes peut-on ces monuments trouver ? Discutez avec les camarades de classe. Trouvez-les sur la carte de géographie de la France.

3. Les symboles de France

Consigne : Répondez aux questions suivantes. Vérifiez votre choix.

1. Quel est le drapeau de la France ?



2. Comment s'appelle l'hymne national français ?

La Bouillabaisse

La Marseillaise

L'hymne national

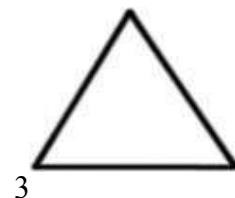
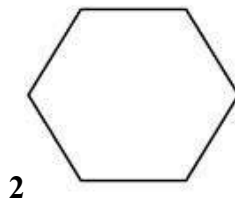
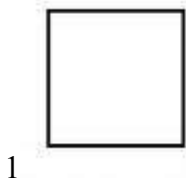
3. Quelle est la devise de France ?

Liberté Égalité Fraternité

Soyons nous !

Veni vidi vici

4. Quelle forme géométrique rappelle la France ?



5. Laquelle de ces statues symbolise la France





Fiche d'apprenant

Répondez aux questions suivantes avec l'aide de la carte de géographie de l'Europe. Discutez avec les camarades de classe.

- Quelle est la position de la République Française sur la carte de géographie de l'Europe ?
- Quels sont les états qui ont la frontière commune avec la France ?
- Regardez la carte de géographie de la France et nommez les montagnes, les fleuves etc.
- Quelles villes de la France connaissez-vous ?

1. Les villes de la France

Consigne 1 : Complétez la carte de géographie de la France. Trouvez sur la carte les villes françaises qui sont mentionnées au dessous de la consigne. Faites le dialogue avec les camarades de classe de la position sur la carte.

- | | |
|-------------|--------------|
| 1. Paris | 6. Toulouse |
| 2. Calais | 7. Marseille |
| 3. Lille | 8. Toulon |
| 4. Nantes | 9. Nice |
| 5. Bordeaux | 10. Lyon |

Consigne 2 : Donnez les noms aux fleuves visibles sur la carte. Écrivez-les sur la même carte de géographie comme dans la consigne 1.

Pour aider : la Seine, la Loire, le Rhône, la Garonne, le Rhin

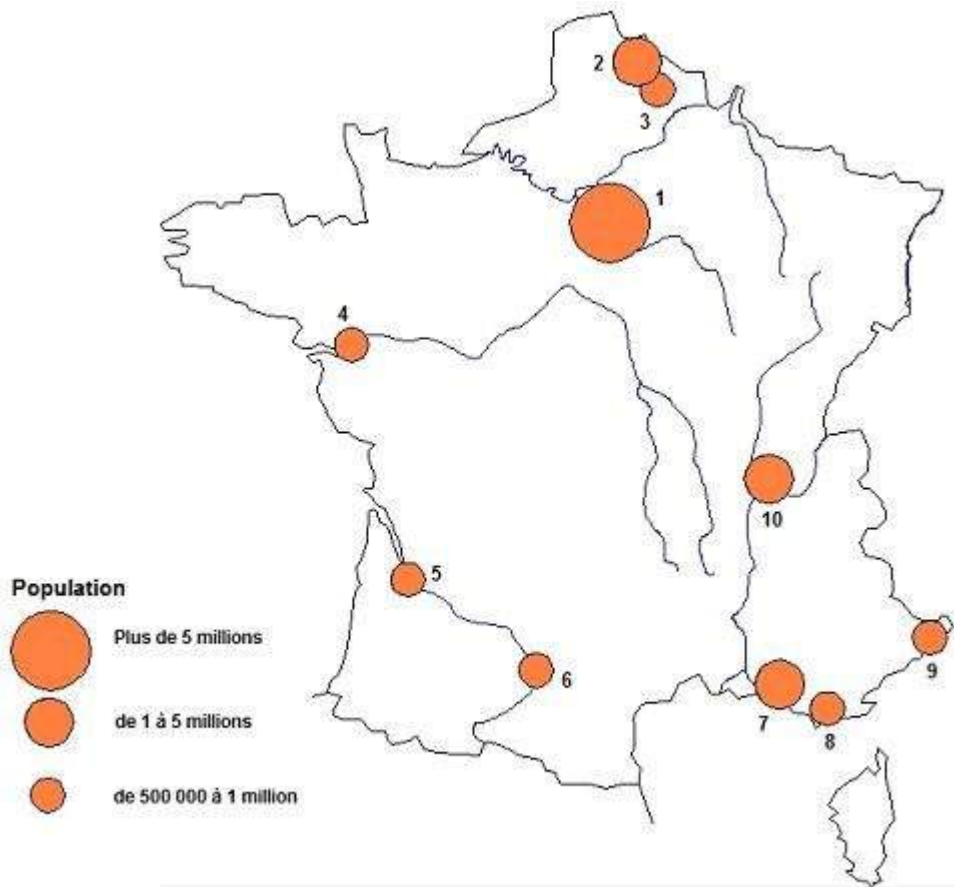
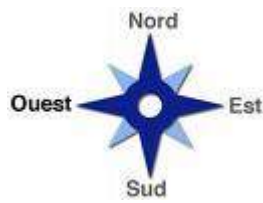


Photo 19



2. Les monuments de la France

Consigne 1 : Regardez les photos et trouvez la réponse qui convient.





3



4



5



6



7



8

___ Le Sacré-coeur

___ La Forteresse du Boyard

___ La Tour Eiffel

___ Le Pont d'Avignon

___ Le Mont-Saint-Michel

___ L'Arc de Triomphe

___ La pyramide du Louvre

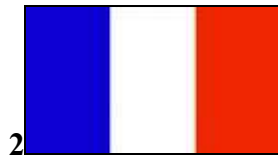
___ Le Château de Versailles

Consigne 2 : Dans quelles villes peut-on visiter ces monuments ? Trouvez-les sur la carte de géographie de la France.

3. Les symboles de la France

Consigne : Répondez aux question suivantes. Vérifiez votre choix.

1. Quel est le drapeau de la France ?



2. Comment s'appelle l'hymne national français ?

La Bouillabaisse

La Marseillaise

L'hymne national

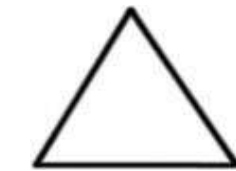
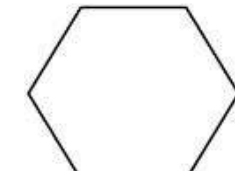
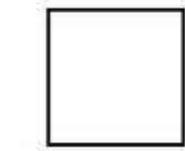
3. Quelle est la devise de la France ?

Liberté Égalité Fraternité

Soyons nous !

Veni vidi vici

4. Quelle forme géométrique rappelle la France ?



5. Laquelle de ces statues symbolise la France



6 Conclusion

La gastronomie reste, pour un étranger, une des séductions de la France qui attire le plus. C'est un ensemble de beaucoup de domaines.

Pour mon travail, j'ai trouvé les informations d'histoire gastronomique dans les sources différentes. J'ai donné un paragraphe à chaque région. Dans ce paragraphe je me suis occupée des spécificités régionales. J'ai destiné toujours une chapitre à la composition de tous les plats françaises pendant toute la journée. Tout cela j'ai décrit dans la partie théorique.

Ce travail m'a permis de réfléchir et pour cette raison j'ai préparé dans la partie pratique quatre fiches pédagogiques pour les enseignants et leurs écoliers avant tout aux écoles fondamentales. Pendant mon stage pédagogique dans les écoles, je me suis rendu compte que les enseignants n'utilisaient que les manuels ordinaires. On ne profite pas d'aucune autre source pour captiver les apprenants. J'espère que mon travail de diplôme sera une inspiration utile pour ces enseignants qui voudraient travailler avec les élèves d'une manière plus intéressante pour les motiver.

L'objectif du travail était de regrouper les informations essentielles sur le thème de la gastronomie qui est tellement vaste, mais d'après mon avis peu utilisé dans la pratique pédagogique.

Soulignons que la cuisine française c'est avant tout la variété et la multiplicité et j'ai voulu montrer l'attractivité de ce thème aux enseignants ainsi qu'aux élèves.

7 **Résumé**

Tématem mé diplomové práce je francouzská gastronomie a její uplatnění v pedagogické praxi. Práce vychází ze skutečnosti, že výuku cizího jazyka na nižším stupni základní školy je třeba zpestřit různými pedagogickými metodami, texty apod.

Téma gastronomie je oblastí, která malé žáky zajímá. Je zároveň výborným prostředkem k rozšíření slovní zásoby.

Cílem práce je v praktické části vytvořit pedagogické listy jejichž vypracování by žáky zaujalo a přineslo jim spoustu nových informací. V teoretické části poskytují učitelé informace a poznatky využitelné v pedagogické praxi.

The thesis deals with a french gastronomy. The work is based on the fact that the process of teaching foreign language in the lower degree at primary school should be enriched by different pedagogics methods. The theme of gastronomy it is interested sphere for young children. At the same time it is an excellent instrument for enlargement of vocabulary.

The aim of the thesis in his practical part is to create pedagogicals leafs for teachers usables in their profession. The aim of the theoretical part is to provide informations suitable for preparation of education.

8 Bibliographie

Crêpes, gaufres et beignets: Vive la chandeleur!. *L'Amitié*. 1995, t. 28, no. 6, s. 9.

DAŠEK, F.; KULIŠ, J. *Gastronomický cestopis a recepty světové kuchyně*. Praha: Merkur, 1971. 393 p. ISBN 51-026-71-00.

DUCHÁČEK, O., BARTOŠ, J. *Grammaire du français contemporain*. 1. éd. Bratislava : Slovenské pedagogické nakladatelství, 1976. 522 p. ISBN 67-487-76.

FISCHER, CH. *Lexikon vín*. Dobřejovice : Rebo Productions CZ, 2004. 299 p. ISBN 80-7234-381-5

MARTINICOVÁ, J. *Francouzská kuchyně* 3. éd. Praha : Merkur, 1981, 359 p., ISBN 51-248-81.

RUBÍN, Josef a kol. *Francie, Monako*. 3. éd. Praha: Olympia, 1998. 230 p., ISBN 80-7033-474-6.

PEUKERTOVÁ, D. *Francouzská kuchařka*. Praha: Merkur, 1988. 245 p. , ISBN 51-579-88.

PRAVDOVÁ, M., PRAVDA, M., REJHARTOVÁ, V. *Mluvená francouzština pro středně pokročilé*. 3. augm. édition. Praha : Academia, 1997. 516 p., ISBN 80-200-0598-6.

STEEL, R. *Civilisation progressive du français*. Paris : CLE International, 2002, 164 p., ISBN 209-033935-7.

SVOBODOVÁ, L. (et al.) *Francie : Ilustrovaný průvodce, s kterým nezabloudíte*. Praha : Ikar, 2000. 659 p. ISBN 80-7202-393-4.

9 Webografie

Si on voit les faux grammaires dans les passages cités, je dois dire que les phrases ou les paragraphes sont citées justes selon les sources sur les sites internetes.

Association fromages de terroirs [consulté le 25 novembre 2009]. <<http://www.fromages-de-terroirs.com/fromages-france.php3>>.

Bonjour de France. *Apprendre le français* [consulté le 7 mars 2010]. <<http://www.bonjourdefrance.com/n8/a11.htm>>.

Class zone. *Question 1-10* [consulté le 5 mars 2010]. <<http://www.classzone.com/etest/viewTestPractice.htm?testId=1373>>.

DeclicWeb. *Univers fromages* [consulté le 15 octobre 2009]. <<http://www.univers-fromages.com/ensavoirplus-histoire.php>>.

French online grammar quiz [consulté le 22 mars 2010] <<http://fog.ccsf.edu/~creitan/qch6popeye.htm>>.

Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 27 octobre 2009]. <<http://www.terroirs-france.com/vin/regions.html>>.

Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 27 octobre 2009]. <<http://www.terroirs-france.com/vin/bourgogne.html>>.

Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 6 mars 2010]. <http://www.terroirs-france.com/vin/bordeaux_info.htm>.

Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 27 octobre 2009]. <<http://www.terroirs-france.com/vin/grades.html>>.

Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 27 octobre 2009]. <<http://www.terroirs-france.com/vin/classif.html>>.

Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 7 mars 2010]. <<http://www.terroirs-france.com/vin/champagne-information.htm>>.

Guide-webmaster. *Terroir France* [consulté le 7 mars 2010]. <<http://www.terroirs-france.com/vin/provence.html>>.

Institut de France [consulté le 30 septembre 2009]. <http://www.institut-de-france.fr/minisite/tables/62_manieres_de_table_le_service_a_la_francaise.html>.

La gastronomie française [consulté le 29 octobre 2009]. <<http://www.amour-de-france.com/contenu.php?page=article-51>>.

La france autrement [consulté le 1 septembre 2009]. <<http://www.lafranceautrement.com/page-fr-truffes.html>>.

La france autrement [consulté le 10 octobre 2009]. <http://www.lafranceautrement.com/page-fr-foie_gras.html>.

Les champignons [consulté le 24 février 2010]. <<http://www.champignonstruffes.com/RECETTESTRUFFES/index-16.php>>.

McDougall Littel *Classzone*. [consulté le 15 mars 2010]. <<http://www.classzone.com/etest/viewTestPractice.htm?testId=1374>>.

Midipyrenees.fr. Région Midi-Pyrénées [consulté le 24 mars 2010]. <<http://www.midipyrenees.fr>>.

Pascale. Buches de Noël. Goosto.fr : *les plaisirs de la cuisine* [consulté le 15 mars 2010]. <<http://www.goosto.fr/recette-de-cuisine/theme/buche-de-noel-10002242.htm>>.

Synapse developpement. *Grammaire française en ligne* [consulté le 18 février 2010]. http://www.synapse-fr.com/manuels/ART_PART.htm

Wikipédia. *Cuisine française* [consulté le 25 novembre 2009]. <http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_fran%C3%A7aise>.

Wikipédia. *Cuisine française* [consulté le 25 novembre 2009]. <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Gastronomie>>.

Wikipédia. : *Encyclopédie libre* [consulté le 30 novembre 2009].
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Foie_gras>.

Wikipédia. : *Cuisine française* [consulté le 25 novembre 2009].
<<http://fr.wikipedia.org/wiki/moutarde>>.

Wikipédia. : *Encyclopédie libre* [consulté le 4 mars 2010].
<<http://fr.wikipedia.org/wiki/Fromage>>.

Wikipédia. : *Encyclopédie libre* [consulté le 22 mars 2010].
<[http://fr.wikipedia.org/wiki/Baguette_\(pain\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Baguette_(pain))>.

10 La liste des photos

Photo 1 - Carte de la France

http://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_en_France

Photo 2 – Fromage

http://www.lafranceautrement.com/photos.php4?doc=images/fromage/fromage&nb=17&i=3&nom=Fromage_Cheese

Photo 3 – Fromage

http://www.lafranceautrement.com/photos.php4?doc=images/fromage/fromage&nb=17&i=1&nom=Fromage_Cheese

Photo 4 – Les truffes

<http://images.google.cz/images?hl=cs&lr=&um=1&q=images+des+truffes&sa=N&start=468&ndsp=18>

Photo 5 – Foie gras

<http://projetfrancais4cuisine.blogspot.com/2009/04/foie-gras.html>

Photo 6 – Moutarde

Photo 7 – Carte de France

Photo 8 - Andouillette de Cambrais

<http://www.aftouch-cuisine.com/fr/andouillette-de-cambrai-100.htm>

Photo 9 - Saucisson sèche d’Auvergne

<http://www.aftouch-cuisine.com/fr/saucisse-seche-d-auvergne-7.htm>

Photo 10 – Champagne

<http://www.aftouch-cuisine.com/fr/champagne-70.htm>

Photo 11 – Confiture de groseilles

<http://www.aftouch-cuisine.com/fr/confiture-de-groseilles-19.htm>

Photo 12 – Foie gras d'oie

<http://www.aftouch-cuisine.com/fr/foie-gras-d-oie-37.htm>

Photo 13 – Crème de Cassis

<http://www.aftouch-cuisine.com/fr/creme-de-cassis-43.htm>

Photo 14 – Comté

<http://www.aftouch-cuisine.com/fr/comte-65.htm>

Photo 15 – Tomme de Savoie

<http://www.aftouch-cuisine.com/fr/tomme-de-savoie-75.htm>

Photo 16 – Huîtres Vendée Atlantique

<http://www.aftouch-cuisine.com/fr/huitres-vendee-atlantique-91.htm>

Photo 17 – Bûche de Noël

http://www.supertoinette.com/recette/1152/buche_noel_chocolat_in.html

Photo 18 – Bûche de Noël

<http://location-barcelone.perfecttravelblog.com/2008/12/>

Photo 19 – Carte de France

<http://www.domainedesbutteaux.com/acces.html>

11 Annexes

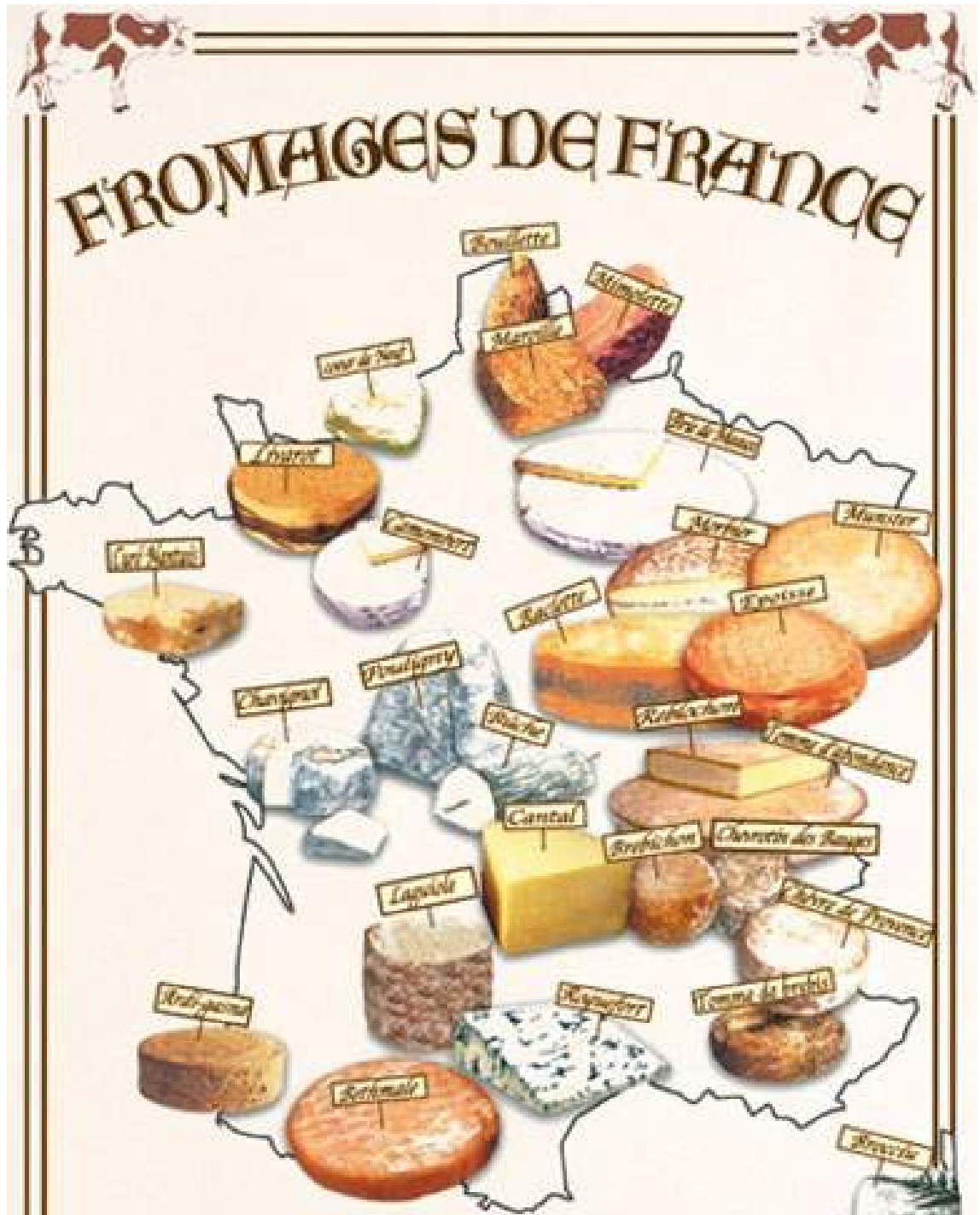
Annexe 1 – La liste des fromages AOC sur la carte de géographie

Annexe 2 – La carte des régions de France

Annexe 3 – La petite liste des mots moins connus avec la traduction

Annexe 1

La liste des fromages AOC sur la carte de géographie



Source : <http://www.grandes-marques.fr/linge-doffice/torchons-et-bouchons/?Modele=Fromages+de+France>

Annexe 2

La carte des régions de France



Source : http://www.villagesdefrance.free.fr/page_france.htm

Annexe 3

La petite liste des mots moins connus avec la traduction

bretzel <i>m</i>	preclík
bouillabaisse <i>f</i>	bujabéza (provensálská rybí kořeněná polévka)
cassoulet <i>m</i>	ragú z fazolí a masa (v jižní Francii)
charlotte <i>f</i>	žemlovka
coq au vin <i>m</i>	kohout na víně
crêpe <i>f</i>	palačinka
far breton <i>m</i>	bretaňský druh koláče
galette <i>f</i>	placka, koláč
kouglof <i>m</i>	bábovka
macaron <i>m</i>	mandlová pusinka
madeleine <i>f</i>	madlenka (druh pečiva)
prizuttu <i>m</i>	syrová šunka (korsická)
quenelle <i>f</i>	masový knedlík, haluška
quiche <i>f</i> (lorranine)	slaný koláč
strudel <i>m</i>	jablečný závin
tripes <i>f pl.</i>	držky, vnitřnosti
truffe <i>f</i>	lanýž