

La France a une histoire culinaire riche en traditions. Il est impossible de la présenter sur une seule assiette. C'est un buffet gastronomique où chaque région expose ses spécialités, ses produits et sa culture: la quiche lorraine, la choucroute alsacienne, la bouillabaisse provençale, la salade niçoise, la fondue bourguignonne, le cassoulet toulousain, la moutarde de Dijon et beaucoup d'autres.

Mais si les Français raffolent<sup>2</sup> de leur cuisine, cela ne les empêche pas de faire preuve de curiosité pour les cuisines du monde entier. On trouve en France de nombreux restaurants étrangers: russes, chinois, japonais, arabes, vietnamiens, espagnols, italiens, grecs, mexicains. On compte actuellement en France 4000 restaurants exotiques.

On peut retrouver également sur les rayons des supermarchés un grand choix de plats cuisinés et de produits étrangers.

---

<sup>1</sup> fait partie du patrimoine national – является частью национального достояния / з'яўляецца часткай нацыянальнага набытку

<sup>2</sup> raffoler – обожать / абажаць

## 16. 🎧 Observe les images. Écoute et lis la description des spécialités régionales françaises. Tu les connais?

### Bouillabaisse

Soupe à base de poissons servie avec des tranches de pain.



### Choucroute alsacienne

Plat composé de chou fermenté, arrosé de vin blanc et accompagné de charcuterie et de pommes de terre.



### Quiche lorraine

Tarte avec de la crème, des œufs et des lardons.



## Cassoulet

Plat à base de haricots blancs et de viande (porc, mouton, agneau) cuits dans une casserole.



## Fondue bourguignonne

Plat préparé avec des cubes de viande cuits dans l'huile bouillante et accompagnés de sauces les plus diverses.



## Salade niçoise

Salade verte avec tomates, thon, anchois, poivrons et olives.



## Crêpes bretonnes

Galettes fines, plates et rondes à base de farine, d'œufs et de lait, généralement cuites sur une plaque.



**17. \* Projet. Vos amis français vous interrogent sur les spécialités de la cuisine bélarusse. Choisissez une spécialité de la famille (de votre région) et décrivez-la.**

le borchtch, la salade olivier, le hareng salé à la betterave et à la mayonnaise, les dranikis, la soupe à la choucroute, la soupe aux champignons, la matchanka avec des blinys, les goloubtshys, ...

**18. \* Pour préparer le repas (le met). Consultez le vocabulaire.**

rôtir un poulet; éplucher les légumes, les pommes de terre; assaisonner la salade (mettre de l'huile et du vinaigre), peler un fruit (une pomme, une poire); pétrir une pâte; faire une sauce; servir un potage; mettre un gâteau au four; battre des œufs; faire bouillir de l'eau; farcir des tomates; écailler un poisson; faire frire des poissons; faire réchauffer le plat; mettre sur le feu; faire cuire; mélanger les jaunes d'œufs;

prendre; râper; ajouter; retourner; monter; passer; verser; enfile; envelopper

Les Suisses consomment le moins: 24 kg (65 gr par jour). Les Français, avec 45 kg (125 gr par jour) sont entre les deux.

### Copain

Le mot *copain* vient de *compain*, compagnon qui partage la même nourriture (в данном случае / у дадзеным выпадку) le pain.

**5. ✳** Écris un poste sur ton blog sur le pain au Bélarus. Combien de sortes de pains existe-t-il chez nous? Quelles sortes de pain préfère-t-on dans ta famille? Combien de pain par an consomme ta famille? Peut-être ta famille (ta grand-mère, ta tante) a une recette de famille du pain? Trouve les proverbes et les citations sur le pain. Écris un texte de 80 à 100 mots.

**6. 📖** Avant de lire les informations sur les fromages français, réponds aux questions suivantes:

- Quels fromages bélarusses mange-t-on dans ta famille?
- As-tu eu l'occasion de manger du fromage français?
- Comment l'as-tu trouvé?
- Tu connais quelques noms de fromages français?

### La France, pays du fromage



Les fromages français, plus de 365 variétés, sont appréciés dans le monde entier. Certains sont très connus comme *le Camembert*, *le Roquefort* et *le Brie*.

Le village de Camembert en Normandie a donné son nom à ce délicieux fromage de vache. *Le Brie* aussi est un fromage de vache, produit dans la région parisienne.

*Le Roquefort* est un fromage de brebis, produit dans le sud de la France. Il existe depuis 200 ans. Son goût est fort et savoureux.

Les fromages de chèvres sont très bons en Touraine.

Aujourd'hui 1 200 000 tonnes de fromages sont fabriqués en France, premier producteur dans l'Union Européenne. Et, bien sûr, il y a des citations françaises sur le fromage qui montrent ce qu'est le fromage pour les Français. En voilà quelques-unes:

- «Le repas sans fromage c'est un baiser sans moustaches.»  
«Le repas sans fromage c'est la belle avec un œil.»  
«Le roquefort qui s'en prive a tort.»

**7. C'est intéressant!** Retrouve dans le texte les réponses aux questions: Qui a inventé la glace? À quel siècle a été introduit le chocolat en Europe? Quel pays est célèbre par ses frites et son chocolat?

### La glace a 2000 ans

La glace existe depuis presque 2000 ans.

Un empereur romain offre à ses invités un mélange de fruits, de miel et de neige: la première glace est née!

Aujourd'hui chaque Français mange 6 litres de glace chaque année.

### Et le chocolat?

Importé du Mexique, le chocolat a été introduit en Europe, au XVI<sup>e</sup> siècle, par les conquérants espagnols. Et en France, à la cour de Louis XIII, par Anne d'Autriche, fille du roi d'Espagne.

Les médecins le considéraient comme un véritable médicament, stimulant et reconstituant, pour aider les malades à se rétablir vite.

### Quelle gourmande!

Les Belges sont de fins gourmets. Et ils fabriquent aussi des choses délicieuses. On en mange partout dans le monde!

Le chocolat belge? Il n'y en a pas de meilleur. Les Belges mangent en moyenne 8 kg de chocolat par an.

Pour les frites aussi, ils sont les meilleurs spécialistes du monde. On en mange presque partout. Dans les restaurants chic, mais aussi dans la rue.



**8.** 🎧 Chantons ensemble «À la claire fontaine».