

Leçon 2

1) Les repas en France

Le petit-déjeuner



Au petit-déjeuner, en général, on prend du pain ou des biscottes. Sur le pain, on met du beurre et de la confiture. On appelle ça des tartines. On boit aussi du café, du café au lait, du thé ou du chocolat chaud. On peut aussi prendre un bol de lait avec des céréales. Bien sûr, ça dépend des familles, mais on peut aussi boire un jus de fruits ou

manger un yaourt.

Le dimanche matin, les Français vont à la boulangerie pour acheter des croissants, des pains au chocolat ou de la brioche en plus de la baguette.

Le déjeuner

A midi, on appelle le repas « le déjeuner » ou « le midi ». Au déjeuner, on mange plus qu'au petit déjeuner. Il y a souvent une entrée, un plat et un dessert. En entrée, on peut prendre par exemple un peu de salade, des carottes râpées ou de la charcuterie (du jambon, du saucisson, du pâté).

Dans le plat principal, il y a souvent de la viande (du poulet, du bœuf ou du porc) On mange la viande avec des frites, des pâtes, des haricots verts ou du riz. Quand on habite près de la mer, on mange plus de poisson.

En dessert, on prend un fruit ou un yaourt.

Avant le dessert, souvent on mange un peu de fromage avec du pain. On boit surtout de l'eau (de l'eau du robinet ou de l'eau minérale) On termine souvent le repas par un café.

Le dîner

Le soir, le repas s'appelle « le dîner » ou « le souper ». La différence avec le repas de midi n'est pas très grande. On mange un peu moins et quelquefois on prend un peu de vin ou de la bière à la place de l'eau. Et à la place du café, on boit plutôt une tisane... mais ça dépend des familles : chaque famille a ses habitudes.

QUESTIONS :

1. Qu'est-ce qu'on boit au petit-déjeuner ?
2. Comment s'appelle le repas de midi ?
3. Qu'est-ce qu'on mange avant le dessert ?
4. Qu'est-ce qu'on boit à la place du café le soir ?

VRAI – FAUX :

1. On mange des tartines au déjeuner.
2. On commence le repas par un café.
3. On mange un fruit ou un yaourt en dessert.
4. On ne boit jamais d'eau le soir.

2) Dans la cuisine, au restaurant

Dans la cuisine

Objectifs : connaître les verbes d'une recette
donner des instructions en utilisant l'impératif
présenter une recette simple

Faire une omelette



Connaissez-vous les verbes suivants ?

1. verser
2. mélanger
3. cuire
4. couper
5. ajouter
6. râper

Complétez dans le tableau les formes de la 2ème personne du pluriel = formez l'impératif.

verser	→	
ajouter	→	
couper	→	
cuire	→	
mélanger	→	
râper	→	
verser	→	

Quels sont les autres verbes utilisés en cuisine ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Réfléchissez sur la traduction des verbes suivants et complétez un substantif :

faire chauffer

casser / battre

verser

remuer

préparer

saupoudrer avec du



Faites comme dans le modèle : un verbe choisi + un mot (un ingrédient de cuisine) qui commence avec la même lettre (c'est une allitération) :

p.ex. : **Versez le Vin**

Coupez le Citron

Ecrivez une recette de cuisine :

Comment faire une omelette au jambon et au fromage ?



Ingrédients :,

.....,

.....,

.....,

.....,

.....

Les ustensiles dont vous avez besoin : choisissez dans la liste à la dernière page du script.

.....,,,,

Préparation :

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7. Faites cuire l'omelette pendant

Au restaurant

Objectif : pratiquez l'impératif

A qui parle-t-on ?

A une personne que l'on tutoie :

.....

1. *Gardez la monnaie !*
2. Laisse un pourboire !
3. Passez à la caisse !
4. Vérifie la facture !
5. Paie en espèces !

A une personne que l'on vouvoie :

1,

6. Reprenez la carte !
7. Aie toujours un peu d'argent sur toi !
8. Ne payez pas avec la carte bancaire !
9. Reprends ces pièces !
10. N'oublie pas la note

La cuisine : connaissances

Dites si les affirmations sont vraies ou fausses.

	vrai	faux
La cuisine française prend son origine dans la cuisine grecque.		
Au Moyen-Âge, les cuisiniers français utilisaient beaucoup de tomates et d'haricots.		
Un <i>cordon bleu</i> est une jeune cuisinière sans aucune expérience.		
En 2010, l'UNESCO a classé, pour la première fois, la cuisine d'un pays (le repas gastronomique des Français) comme patrimoine mondial (<i>Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité</i>).		
En général, les Français prennent un déjeuner sucré.		
La <i>bouillabaisse</i> est un plat de bœuf.		
Quand on est invité, la politesse réclame qu'on arrive 10-15 minutes en retard.		
Un <i>gourmand</i> est une personne qui aime la nourriture de qualité.		
Sur les tables d'un restaurant, on trouve normalement du pain et une carafe d'eau gratuits.		
Une <i>table étoilée</i> signifie qu'elle est de qualité.		