

La cuisine : la France et la Francophonie

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es. »¹

(A. Brillat-Savarin, *La physiologie du goût*, 1825)

Faire la cuisine, préparer un plat², mettre la table, prendre un repas³ : ce sont des activités banales et quotidiennes⁴. Cependant⁵, ces activités sont également⁶ associées à des mots savants, qui transforment la nourriture⁷ et les vins en catégories artistiques et scientifiques : la gastronomie (l'art de la cuisine) et l'œnologie (la science des vins).



Le coq au vin constitue un bon exemple. Autrefois, c'était un simple repas campagnard, qu'on mangeait par nécessité (il fallait se débarrasser d'un vieux coq⁸) plutôt que par goût. A présent, c'est un plat de qualité, avec une recette relativement complexe. [[recette](#)]

Dans presque tous les pays francophones, le repas reste un moment convivial privilégié. Manger ensemble, en famille ou avec des amis, c'est le moment de se détendre⁹, de se retrouver¹⁰ et de discuter des événements de la journée. Contrairement à beaucoup d'Américains, la plupart des Français grignotent¹¹ peu pendant la journée ; mais ils prennent régulièrement leurs trois repas par jour.



Faire son marché, c'est une autre tradition qui n'a pas disparue. Même si les supermarchés se trouvent partout, les marchés traditionnels et les petits commerces spécialisés ont souvent une meilleure réputation pour la fraîcheur des aliments¹² et pour la qualité du service.



Depuis longtemps, les traditions culinaires des différentes régions de la France font partie de la culture gastronomique nationale et internationale. La « Haute Cuisine » française a une réputation mondiale. Les gourmets de nombreux pays ont l'habitude de consulter les guides *Michelin* et *Gault et Millau* pour trouver les meilleurs restaurants français.

Plus récemment, les Français ont pris goût¹³ aux ingrédients, aux saveurs et aux plats venus d'autres pays francophones. Cette nouvelle diversité culinaire reflète l'évolution de la société française vers une forme de multiculturalisme : les vagues d'immigration ont produit une plus grande diversité ethnique et religieuse.

Par exemple, le couscous, un plat très épicé¹⁴ qui autrefois semblait exotique, est devenu un des plus populaires en France. En Afrique du nord, le couscous se mange traditionnellement à la main, dans un bol commun. L'agneau¹⁵ est souvent remplacé par du poisson ou du bœuf.



un couscous
(le Maroc)
de la semoule
de l'agneau
des légumes



A Paris, plusieurs restaurants servent un plat typiquement belge : **des moules** servies avec **des frites**. Les bières venues de Belgique sont également célèbres.

Le thiéboudienne, un savoureux¹⁶ plat sénégalais, commence également à être connu en France.



le thiéboudienne
(le Sénégal)
du riz
du poisson
des légumes

**Avez-vous...
une grosse faim ?
ou un petit creux ?**



casser la croûte
faire un pique-nique
manger un sandwich
manger « sur le pouce »
« On se fait une petite bouffe ? »



Le « fast-food », ou la restauration rapide, à la française

A la surprise générale, les entreprises américaines de restauration rapide ont réussi à s'implanter¹⁷ en France. Les raisons de ce succès relatif sont familières : ce type de nourriture est économique¹⁸ et rapide. Il est adapté aux grandes villes et aux situations où on n'a pas le temps de faire la cuisine. Cependant, comme aux Etats-Unis, ces changements d'habitudes alimentaires¹⁹ mène souvent à des conséquences semblables : les cas d'obésité augmentent chez les adultes. On peut même observer un nouveau phénomène d'obésité chez certains enfants.

¹Tell me what you eat, and I'll tell you who you are ²dish ³meal ⁴daily
⁵however ⁶also ⁷food ⁸get rid of an old rooster ⁹relax ¹⁰get together
¹¹to snack ¹²fresh food ¹³acquired a taste for ¹⁴spicy ¹⁵lamb ¹⁶tasty
¹⁷gain a foothold ¹⁸inexpensive ¹⁹eating patterns/customs

Décrivez les plats des pages précédentes. Sont-ils faciles à trouver aux Etats-Unis ? Les recettes vous semblent-elles compliquées ? Quel plat vous semble le plus appétissant ? Préférez-vous la cuisine familiale traditionnelle ou la cuisine minceur ? Pourquoi ?

Un lien utile : [http://www.saveurs.sympatico.ca/ency_9/9mscomm.htm]

J'ai soif ! A boire ! Qu'est-ce que vous choisissez de boire avec chacun de ces plats ?

Vrai ou faux ? En France, si on veut être poli à table, il vaut mieux :

- garder les mains sous la table
- ne pas parler la bouche pleine
- rompre le pain avec les mains (au lieu de le couper au couteau)
- ne jamais s'essuyer la bouche avec sa serviette
- faire des compliments à la maîtresse de maison

Et chez vous ? Quelles sont les règles de politesse à table ?

- on doit... / on ne doit pas...
- il faut... / il ne faut pas...

Une invitation à dîner à la maison. C'est une occasion exceptionnelle, et un peu inquiétante, puisque vous allez rencontrer les parents de votre fiancé(e) français(e). Pour ne pas faire de faux pas, demandez à votre fiancé(e) ce qu'il faut dire, ce qu'il ne faut pas faire, etc.

Au restaurant. Vous disposez de 150 € pour dîner au restaurant de votre choix (marocain ? vietnamien ? antillais ? alsacien ?). Composez le menu idéal pour vous et votre invité(e).

Les commerces traditionnels / le supermarché. Les Français ont pris l'habitude de faire la plupart de leurs achats dans les grandes surfaces (supermarchés), où les consommateurs trouvent de tout dans les différents rayons. Pourtant, on trouve encore en France beaucoup de commerces traditionnels : la boulangerie, la boucherie, la charcuterie, la crèmerie, etc. Même les plats surgelés, qui sont de plus en plus populaires, ont des distributeurs spécialisés : [<http://www.picard.fr/>].

Où est-ce que je peux trouver du pain ? / Le saumon fumé, ça se trouve où ?

Avec un(e) partenaire, posez des questions et répondez selon le(s) modèle(s) suivant(s) :

A la boulangerie (Chez la boulangère), on achète (on peut trouver) du pain.
Le saumon fumé, ça s'achète (on en trouve) à la poissonnerie.

la charcuterie	une tarte aux cerises
la pâtisserie	du saucisson
la crèmerie	des huîtres
la boucherie	du fromage
la boulangerie	du bœuf
la poissonnerie	des croissants