



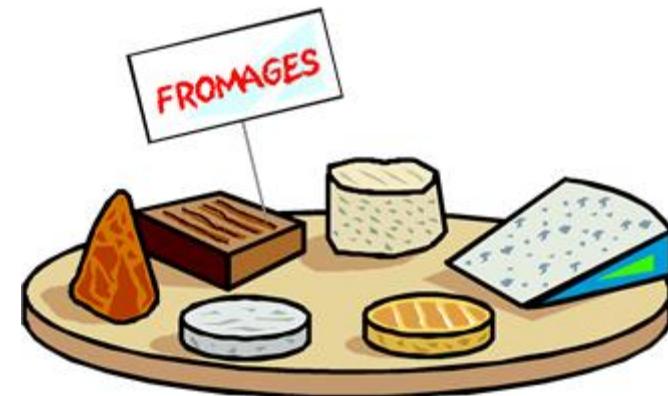
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

La gastronomie française

Tematická oblast	La vie en France
Datum vytvoření	13.9.2012
Ročník	7. a 8. ročníky osmiletého gymnázium
Stručný obsah	Découverte des spécialités régionales
Způsob využití	Les pages sont à effectuer dans l'ordre proposé. Les solutions proposées sont en page 8.
Autor	Mgr. S. Nevo
Kód	VY_32_INOVACE_08_FNEV17

La gastronomie française

- Choisissez la bonne définition du mot „gastronomie”
 - a- la gastronomie est l’art de la bonne cuisine, des bons repas
 - b- la gastronomie est le fait de préparer et de présenter la nourriture
 - c- la gastronomie est le fait de bien connaître les plats traditionnels, les recettes
- On parle souvent de la „gastronomie française”. Quel plat traditionnel de la gastronomie française connaissez-vous ?



La gastronomie des régions

Observer sur internet la carte des régions de France et associez chaque spécialité à sa région:

- Le biscuit rose
- La brousse
- Le camembert
- Le cassoulet
- La choucroute
- Les crêpes
- Les escargots
- Les huîtres
- Le jambon de Bayonne
- Le kouign amann
- La moutarde
- Les quenelles
- La quiche
- Les rillettes
- La tapenade
- le waterzooï

Cliquez sur le lien ci-dessous pour accéder à la carte:

[carte des régions de France](#)





Les ingrédients des plats régionaux

Associez chaque plat à sa définition

- 1- la bouillabaisse
- 2- le cassoulet
- 3- la choucroute
- 4- le kouign amann
- 5- les quenelles
- 6- la quiche
- 7- la ratatouille
- 8- la tapenade
- 9- La fondue
- 10- le waterzooï



- a) Son nom signifie gâteau de beurre. Il est fabriqué avec une préparation à base de pâte à pain, de beurre, de sucre et de sel.
- b) Soupe de poissons originaire de Marseille que l'on mange souvent avec des croûtons de pain à l'ail.
- c) Mélange d'olives noires ou vertes, auxquelles on ajoute souvent des anchois. Se tartine sur du pain pour l'apéritif.
- d) Spécialité à base de farine, d'oeufs, de beurre et de lait et parfois de poisson. Elle est servie gratinée, en forme de boule, avec une sauce à la tomate.
- e) Préparation de poulet ou de poisson dont le bouillon est lié à la crème ou au beurre.
- f) Préparation à base de haricots blancs, de viandes (de canard, de porc, saucisse).
- g) Plat composé de fromage que l'on fait fondre avec du vin blanc jusqu'à l'obtention d'une crème. Se mange avec des morceaux de pain rassis que l'on trempe dans la préparation.
- h) Préparation à base de chou aigre, de pommes de terre, de viande et de charcuterie.
- i) Tarte salée originaire de Lorraine, composée d'une pâte et d'un mélange de lardons, oeufs et crème fraîche.
- j) Spécialité niçoise composée d'aubergines, de tomates, de courgettes, de poivrons et d'ail.

Recette du poulet basquaise

Complétez la recette avec les mots suivants à la bonne forme:

ail, ajouter, dorer, couper, cuillère, cuire, morceaux, rajouter, saler

• Ingrédients

1 poulet
3 gousses d'ail
3 oignons
700 g de poivrons rouges
1 boîte de tomates pelées
bouquet garni
huile d'olive
sel, poivre

• Préparation

..... le poulet en morceaux.

Coupez les poivrons, écrasez l'... et l'oignon.

Dans quatre à soupes d'huile d'olive, faites revenir dans une casserole à feu doux l'ail, l'oignon et les poivrons.

Faites ...5 min en tournant avec une cuillère en bois.

... les tomates et faites cuire à couvert 20 min.

Pendant ce temps, salez et poivrez les ... de poulet et faites ... sur toutes les faces dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Quand le mélange tomates poivrons est prêt, ... les morceaux de poulet et le bouquet garni.

... et poivrez à convenance et laissez cuire 35 min.





Vrai ou faux ???

1. La France compte plus de 300 types de fromages.
 2. Le croissant est une invention française.
 3. Le repas gastronomique des Français est inscrit sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.
 4. La France est le premier pays producteur de vin au monde.
 5. La France est le seul pays au monde où l'on mange des cuisses de grenouille.
- 



Použitý obrazový materiál:

- Kliparty

Fromages dostupné pod

<http://office.microsoft.com/cs-cz/images/jidlo-CM079001959.aspx?qu=fromage&ex=1#ai:MC900344001>

La carte de France dostupné pod

<http://office.microsoft.com/fr-fr/images/results.aspx?qu=france&ex=1#ai:MC900405770|mt:1>

Les crêpes dostupné pod

<http://office.microsoft.com/cs-cz/images/jidlo-CM079001959.aspx?qu=jidlo+francie&ex=1#ai:MC900412834>

Le poulet dostupné pod

<http://office.microsoft.com/cs-cz/images/jidlo-CM079001959.aspx?qu=ku%C5%99e&ex=1#ai:MC900415630>

La grenouille dostupné pod

<http://office.microsoft.com/fr-fr/images/results.aspx?qu=grenouille&ex=1&origin=FX010132103#ai:MC900424710>

Zdroje:

http://fr.wikipedia.org/wiki/Wikip%C3%A9dia:Accueil_principal

<http://www.cuisineaz.com/>

Proposition de corrections

- Activité 1

Définition a

- Activité 2

Les escargots, le plateau de fruits de mer, la ratatouille...

- Activité 3

Bretagne: les crêpes, le kouign amann

Les pays de la Loire: les rillettes (du Mans)

Aquitaine: le jambon de Bayonne

Corse: la brousse

Bourgogne: escargots, moutarde

la PACA: la tapenade

Alsace: la choucroute

Normandie: le camembert

Poitou-Charentes: les huîtres

Languedoc: le cassoulet

Rhône-Alpes: les quenelles

Nord Pas-de-Calais: le waterzooï

Lorraine: la quiche

Champagne-Ardenne: le biscuit rose

- Activité 4

1b 2f 3h 4a 5d 6i 7j 8c 9g 10e

- Activité 5

Coupez le poulet en morceaux.

Coupez les poivrons, écrasez l'ail et l'oignon.

Dans quatre cuillères à soupes d'huile d'olive, faites revenir dans une casserole à feu doux l'ail, l'oignon et les poivrons.

Faites cuire 5 min en tournant avec une cuillère en bois.

Rajoutez les tomates et faites cuire à couvert 20 min.

Pendant ce temps, salez et poivrez les morceaux de poulet et faites dorer sur toutes les faces dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Quand le mélange tomates poivrons est prêt, ajoutez les morceaux de poulet et le bouquet garni.

Salez et poivrez à convenance et laissez cuire 35min.

- Activité 6

1- Vrai. La France produit entre 350 et 400 types de fromages.

2- Faux. Le croissant est originaire d'Autriche

3- Vrai. Depuis 2010

4- Vrai, elle a produit 50 millions d'hectolitres de vin en 2011. Elle se place devant l'Italie

5- Faux. Elles se dégustent en Chine, aux Etats-Unis, en Thaïlande ...