

Savoir faire



**Savoir...
Grammaire**

I GALLICISMI

I gallicismi sono forme verbali tipiche del francese, che non si possono tradurre letteralmente in italiano. Ne esistono di tre tipi.

- Il **passé récent** indica un'azione appena compiuta e si esprime con il **presente del verbo venir + de + infinito**. In italiano si utilizzano le espressioni "poco fa" o "appena" + passato prossimo.

→ *Je viens de couper les courgettes.* (Ho appena tagliato le zucchine.)

Ils viennent de préparer cette tarte. (Hanno appena preparato questa torta.)

- Il **présent continu** indica un'azione che si sta svolgendo nel momento in cui si parla e si esprime con il **presente del verbo être + en train de + infinito**. In italiano si usa il verbo "stare" + gerundio.

→ *Nous sommes en train de nettoyer la cuisine.* (Stiamo pulendo la cucina.)

Vous êtes en train de peler les pommes de terre. (Voi state pelando le patate.)

- Il **futur proche** è usato per esprimere un'azione futura che si realizzerà nell'immediato e si esprime con il **presente del verbo aller + infinito**.

In italiano si realizza con le espressioni "stare per" o "essere sul punto di" seguite dall'infinito.

→ *Nous allons mettre le dessert au four.* (Stiamo per infornare il dolce.)

Je vais égoutter les pâtes. (Sono sul punto di scolare la pasta.)

1 Complète la grille suivante.

Verbe	Passé récent	Présent continu	Futur proche
boire (tu)			
mélanger (il)			
chauffer (je)			
prendre (nous)			
acheter (vous)			
rôtir (elles)			

2 Utilise les expressions que tu as trouvées dans le tableau précédent pour formuler cinq phrases.

3 **Transforme les phrases suivantes au passé récent.**

1 J'ai commandé des pâtes.

2 Vous avez pris du vin rouge.

..... Elle a mangé à la cantine de l'école.

3 Tu as choisi du poisson.

4 **Dis-le en utilisant un futur proche.**

1 Ce soir on dînera au restaurant.

2 Elle contactera le chef du personnel.

..... Je m'inscrirai à un cours de cuisine.

3 Ils prendront un dessert.

5 **Transforme les phrases suivantes au présent continu.**

1 On va au marché.

2 Nous prenons notre petit-déjeuner.

..... Elle prépare des lasagnes à la bolognaise.

3 Vous prenez un café.

6 **Choisis entre un passé récent, un futur proche et un présent continu.**

1 J'ai terminé mon travail. Je rentrer chez moi.

2 André est en cuisine. Il de préparer une quiche aux poireaux.

3 Je suis à la gare. d'attendre mon ami Pierre.

4 Attendez un moment. Le chef revenir dans quelques minutes.

5 Je d'acheter une nouvelle maison. Je n'ai plus d'argent.

6 Elle n'est pas là. Elle partir.

7 **Imagine ce qu'il va se passer. Suis l'exemple.**

Ex. Pierre aime les livres de cuisine. Demain, il va acheter un livre de recettes.

1 Marie et sa mère adorent les gâteaux. Cet après-midi,

2 Nous voulons participer à un concours de cuisine. Cette semaine,

3 Ils ont commandé un café. Bientôt, le barman

4 Pour préparer cette tarte il faut du beurre. Nous

8 **Écris au moins trois phrases en utilisant un gallicisme différent dans chacune d'elles.**

.....
.....
.....

9 **Dis-le en français.**

1 Di che André ha appena pulito la cucina.

2 Di che stai ordinando un antipasto con gamberetti e maionese.

3 Di che lo chef rôisseur griglierà la carne tra 10 minuti.

4 Di che i tuoi clienti stanno mangiando il dessert.

GLI AGGETTIVI E I PRONOMI DIMOSTRATIVI

Gli **aggettivi dimostrativi** si accordano in genere e numero con il nome a cui si riferiscono. In particolare:

- **ce** si usa davanti a nome maschile iniziante per consonante; → *Ce plat est délicieux.*
- **cet** si usa davanti a nome maschile iniziante per vocale o *h* muta; → *Cet hôtel est très petit.*
- **cette** compare davanti a nome femminile; → *Cette tarte est aux fraises.*
- **ces** è usato davanti a nome plurale. → *Ces clients sont allemands.*

I **pronomi dimostrativi** si utilizzano al posto dei nomi.

	Singolare	Plurale
Maschile	<i>celui-ci/celui-là</i>	<i>ceux-ci/là</i>
Femminile	<i>celle-ci/là</i>	<i>celles-ci/là</i>

Ricorda: le particelle *-ci* (indicante la vicinanza con chi parla) e *-là* (indicante la lontananza da chi parla) sono omesse quando il pronome è seguito da un pronome relativo (*qui, que, dont, où*) o da una preposizione semplice (*de, à, pour...*).

- *Ce restaurant est beaucoup plus cher que celui-là.*
Ce menu est celui que j'ai trouvé la semaine passée.
Ce restaurant est celui de mon père.

10 Complète avec un adjectif ou un pronom démonstratif.

- ① Je n'aime pas spécialité, je préfère
- ② pantalon est sale, prenez
- ③ Je veux vin-ci et
- ④ œuf n'est pas assez cuit, est parfait.
- ⑤ Je préfère lasagnes à que j'ai mangées hier.
- ⑥ menu est à base de viande, est à base de poisson.

11 Mets ces phrases au singulier.

- ① Ces restaurants sont canadiens, ceux-là sont japonais.
.....
- ② Ces hôtels sont confortables, ceux-là sont luxueux.
.....
- ③ Ces régions offrent beaucoup de plats à base de poisson, celles-là privilégient la viande.
.....
- ④ Ces clients aiment les fromages de chèvre, ceux-là choisissent ceux au lait de vache.
.....

12 Donne tes préférences: complète ces phrases en utilisant un adjectif et un pronom démonstratif.

- ① Je préfère
- ② Je préfère
- ③ Je préfère
- ④ Je préfère



La cuisson des aliments

La technique de conservation des aliments la plus ancienne consiste à les faire cuire. La cuisson présente des avantages et des inconvénients car elle modifie l'aliment et ses qualités organoleptiques. Ces **modifications** sont perceptibles à la vue, à l'odorat et au goût; en effet, la couleur d'origine et le volume des aliments varient au cours de la cuisson. Cette dernière peut également modifier l'odeur des aliments et leur goût. La cuisson rend les aliments plus faciles à digérer.

Il y a des aliments que l'on peut manger crus ou cuits comme certains légumes, certains fruits, la viande ou le poisson tandis que d'autres doivent être obligatoirement cuits, comme les pommes de terre, les asperges, les coings, etc.



Cuisson: modifications chimiques

LES DIFFÉRENTES MÉTHODES DE CUISSON		
Mode de cuisson	Aliments	Procédés
Bouillir et pocher	Viande, poisson, œufs, pâtes, riz	Les aliments sont cuits dans un liquide.
Sauter	Viande, légumes	Les aliments sont cuits dans une matière grasse.
Rôtir	Viande, poisson	L'aliment est cuit à haute température.
Poêler	Viande, poisson, légumes	Les aliments sont cuits dans une matière grasse.
Griller	Viande, poisson, légumes	On utilise une source de chaleur très puissante.
À la broche	Viande, poisson	On fait tourner lentement l'aliment près d'une source de chaleur transmise par rayonnement.
Au bain-marie	Desserts, sauces	On utilise une température peu élevée qui ne dépasse jamais les 100 °C.
En papillote	Poisson	On enveloppe l'aliment dans un papier aluminium. L'aliment cuit dans son jus de cuisson.
Au sel	Viande, poisson	Le sel forme une croûte autour de l'aliment, la cuisson est uniforme et les arômes restent emprisonnés dans l'aliment.

COMPRÉHENSION ÉCRITE

1 Complète les phrases suivantes.

- ① On cuit les aliments pour
- ② ne peuvent pas être mangés crus.
- ③ La cuisson modifie
- ④ peuvent être mangés crus ou cuits.

2 Retrouve la bonne méthode de cuisson parmi celles qui sont proposées.

- ① Cuire dans un liquide:
A griller B frire C bouillir
- ② Cuire en papillote:
A sur une broche B dans un papier aluminium C dans l'eau
- ③ Cuire sur un gril:
A griller B sauter C poêler
- ④ Cuire à une température inférieure à 100 °C:
A au sel B à la broche C au bain-marie
- ⑤ Utiliser une matière grasse:
A griller B bouillir C sauter
- ⑥ Cuire en faisant tourner lentement l'aliment:
A au sel B à la broche C en papillote

EXPRESSION ÉCRITE

3 Pendant un cours de cuisine, le chef te permet de choisir la méthode de cuisson pour les aliments suivants. Quelle méthode choisirais-tu?

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| ◇ La viande de poulet | ◇ Le gigot d'agneau |
| ◇ Le saumon | ◇ Les haricots verts |
| ◇ Les pommes de terre | ◇ Les champignons |

COMPRÉHENSION ORALE



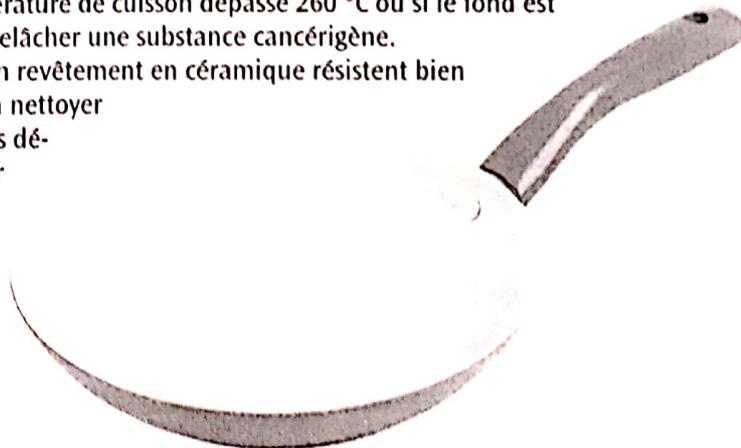
4 Écoute le texte et complète-le avec les mots qui manquent.

Bien choisir le matériel pour la cuisson de chaque aliment

Les meilleurs matériaux relâchent peu de substances nocives et n'altèrent pas les caractéristiques organoleptiques des aliments. Voyons dans le détail les qualités de chaque type de matériaux.

- L'..... ◇: recommandé pour presque tous les types de cuisson, conserve la chaleur et ne s'altère pas si l'on ajoute systématiquement le sel à la fin de la cuisson afin d'éviter que le chlorure de sodium entame le métal. Il faut éviter d'y laisser longtemps les aliments cuits au préalable dans des casseroles en inox.
- L'..... ◇: il s'agit d'un bon conducteur de chaleur mais il peut être facilement entamé. Il faut faire attention à ne pas y cuire des aliments acides comme les tomates ou des aliments trop salés.
- La ◇: ce matériau est caractérisé par une faible conductivité thermique, mais il est idéal pour les cuissons lentes et à feu doux comme les potages, la daube, le pot-au-feu ou encore les ragoûts.
- Le ◇: il est particulièrement adapté pour les fritures parce qu'il favorise la formation de la croûte pendant la cuisson. C'est un matériau bon marché mais il risque de rouiller très rapidement.
- Les ◇: le téflon est recommandé car il empêche les aliments de se coller au fond de la casserole. Toutefois, si la température de cuisson dépasse 260 °C ou si le fond est entamé, le téflon est susceptible de relâcher une substance cancérigène.

Les casseroles anti adhésives munies d'un revêtement en céramique résistent bien aux chocs thermiques, elles sont faciles à nettoyer et permettent de cuisiner léger. Parmi les défauts qui les caractérisent il faut rappeler leur coût assez élevé et le fait qu'elles ne sont pas parfaitement anti-adhésives.

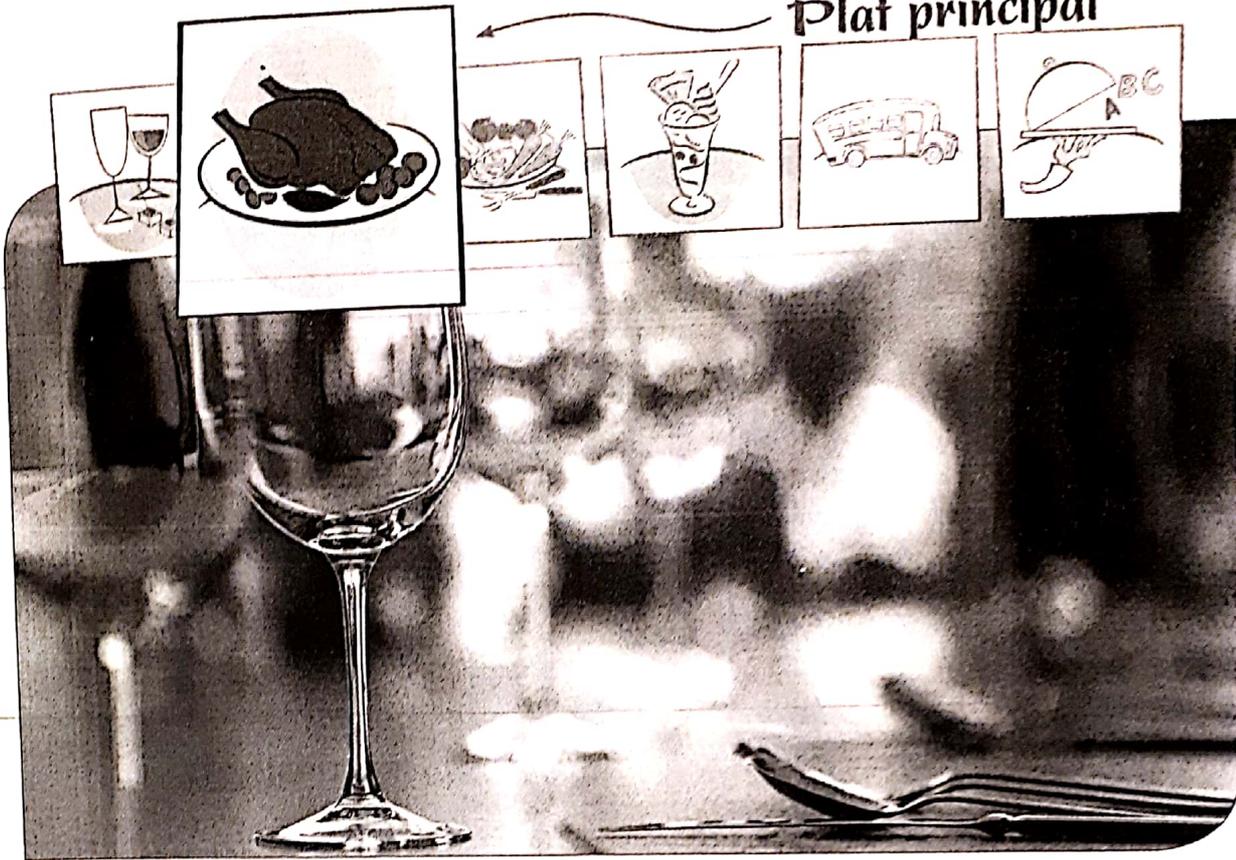


EXPRESSION ÉCRITE

5 Imagine de devoir préparer les plats suivants: quel type de matériau choisirais-tu?

- ◇ Merlan frit au citron:
- ◇ Bagna cauda avec assortiment de crudités en gelée:
- ◇ Velouté de légumes aux crevettes:
- ◇ Gratin d'endives au jambon:
- ◇ Omelette soufflée aux courgettes:

Plat principal



Le menu et la carte



- Le mot «menu» est probablement dérivé de l'adjectif correspondant qui signifie «formé de petits éléments»; il indique l'énumération des plats qui composent un repas.

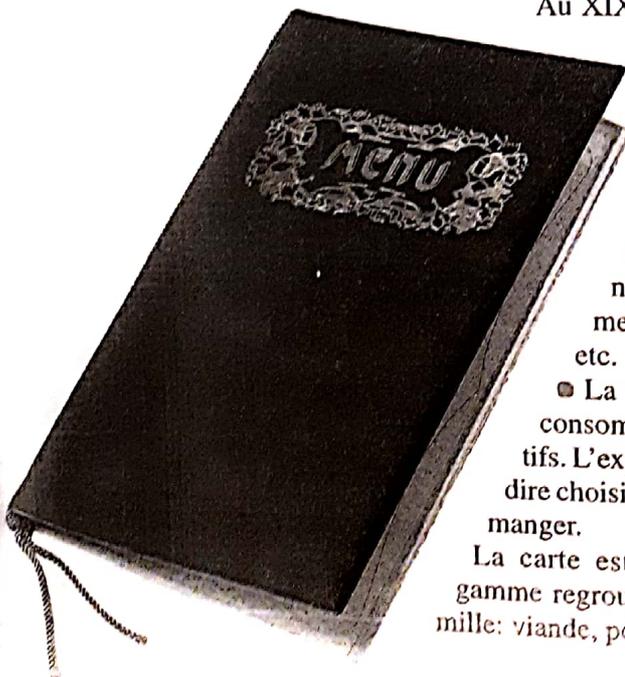
La forme des menus a évolué au cours des années: les premiers menus étaient prolixes¹ et étaient fixés à l'entrée du restaurant.

Au XIX^e siècle, les menus prennent la forme qu'ils ont aujourd'hui, c'est-à-dire des cartes placées sur chaque table.

Un restaurant peut proposer différents types de menu en fonction des caractéristiques de sa clientèle; ce sont des menus spécifiques: menu enfants, menu dégustation, menu affaires, etc.

- La carte est la liste des plats, des consommations et de leurs prix respectifs. L'expression «manger à la carte» veut dire choisir librement les plats qu'on désire manger.

La carte est divisée en gammes; chaque gamme regroupe les produits de la même famille: viande, poisson, pâtes, etc.



Glossaire



¹ prolix: lungo

LEXIQUE

1 D'après ton expérience, relie chaque mot à sa définition.

- ① Carte A Plats réalisés pour des personnes qui suivent un régime alimentaire
- ② Menu B Liste des plats qu'un restaurant propose et leur prix
- ③ Menu d'affaires C Plats proposés aux personnes qui déjeunent ensemble pour des raisons de travail
- ④ Menu saisonnier D Menu qui varie au cours de l'année
- ⑤ Menu enfants E Menu proposant des plats à base de légumes
- ⑥ Menu végétarien F Menu qui propose des petites portions de toutes les spécialités indiquées
- ⑦ Menu diététique G Liste détaillée des mets qui composent un repas
- ⑧ Menu dégustation H Ensemble de plats réalisés en fonction des exigences des plus petits

COMPRÉHENSION ORALE



2 Écoute le texte et coche la bonne réponse.

Le banquet

- ① Le banquet est organisé pour:
 - A un nombre important de convives
 - B un nombre variable de convives
 - C un nombre réduit de convives
- ② L'ambiance du banquet est:
 - A formelle
 - B officielle
 - C conviviale
- ③ Le banquet est organisé par:
 - A le chef
 - B le directeur du banquet
 - C le maître
- ④ Le maître s'occupe:
 - A de l'organisation de la salle
 - B du menu
 - C des boissons
- ⑤ Les décorations de la salle sont choisies par:
 - A le directeur du banquet
 - B le maître
 - C le chef de rang
- ⑥ Le sommelier s'occupe:
 - A des vins et des liqueurs
 - B des boissons
 - C du service des hors-d'œuvres



À chaque pays son menu



Histoire – Les menus de François Vatel

Glossaire



- 1 le **surintendant**: l'amministratore
- 2 **livrer**: consegnare
- 3 le **convive**: il commensale
- 4 les **réjouissances** (n. f.): i festeggiamenti

François Vatel est né à Paris en 1631, dans une famille de paysans. Lui-même ne travaille pas dans l'agriculture mais rentre à l'âge de quinze ans en apprentissage chez un pâtissier-traiteur. Il devient maître d'hôtel chez deux grands seigneurs de l'époque: d'abord chez le surintendant¹ des finances de Louis XIV, Nicolas Fouquet, puis chez le Prince de Condé, au château de Chantilly.



En 1671, le Prince de Condé, qui cherche à rentrer dans les bonnes grâces de Louis XIV, organise une grande fête de trois jours et trois nuits, réunissant plus de 3000 personnes, en l'honneur du Roi Soleil. Trois banquets somptueux aux menus extrêmement raffinés ainsi que des spectacles grandioses sont organisés. Vatel est responsable de l'organisation des festivités. Le vendredi, un banquet à base de poisson est prévu, mais les fournisseurs revenant des ports les plus proches pour livrer² le poisson ont du retard. Vatel considère avoir perdu son honneur et se suicide dans sa chambre au moment même où les chariots chargés de poissons pénètrent enfin dans la cour du château. Les convives³, par respect pour ce grand personnage, ne mangent pas le poisson servi, mais les trois jours de réjouissances⁴ permettent effectivement au Prince de Condé d'obtenir à nouveau les faveurs du roi.

*Le menu de l'un des
banquets organisés
par François Vatel.*

Banquet Royal 1671

Potages

Potage de poulets aux pois garni de concombre
Bisque de pigeon
Potage au navet au canard

Hors-d'œuvre

Pigeon au basilic et sa farce
Dindonneau farci aux fines herbes et grande pièce de bœuf
Bassines de fruits crus et confiture séchée

Rôti

Plats de gibiers et de volailles diverses accompagnés de quatre
salades

Entremets

Pain au jambon
Ragoût de ris de veau et de foie gras

Desserts

Compote de pommes en gelée
Biscuits à la Reyne
Crème blanche légère

COMPRÉHENSION ÉCRITE

1 Complète les phrases suivantes.

- ◇ François Vatel devient à quinze ans.
- ◇ Il rentre au service du Prince de Condé en tant que à Chantilly.
- ◇ Il organise de trois jours pour personnes.
- ◇ Vatel meurt parce que
- ◇ Les festivités organisées par Vatel permettent au Prince de Condé de
- ◇ Une bisque est un type de
- ◇ Un entremets est un plat servi entre

EXPRESSION ORALE

- 2 Quelles différences remarques-tu entre les gammes qui composent le menu de Vatel et celles d'un menu actuel?
- 3 Imagine que tu es le maître d'hôtel d'un roi: quel menu prépares-tu pour un banquet royal?