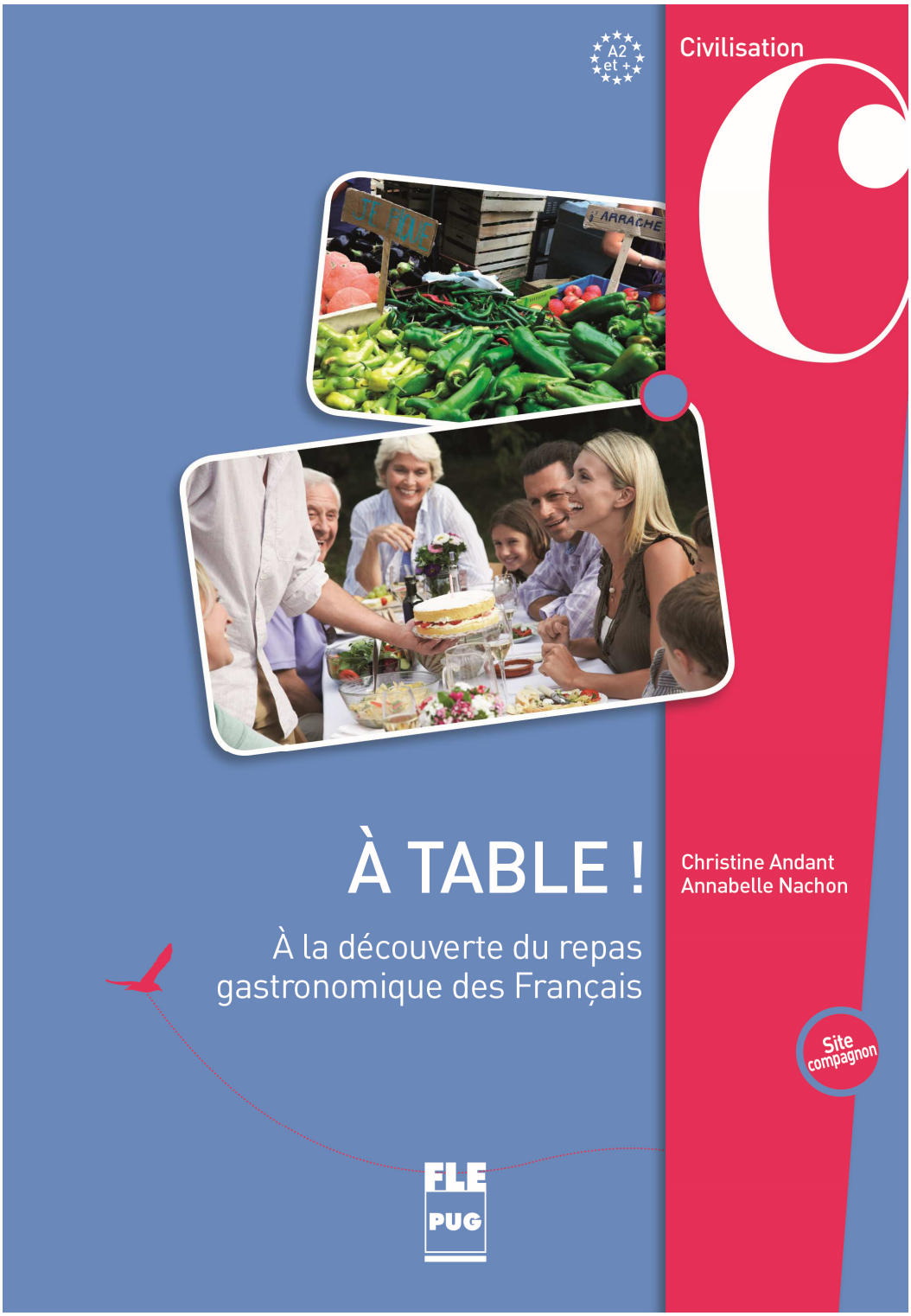
Dossier de presse



Disponible en librairie

le 3 janvier 2017

Naissance du projet

Depuis de nombreuses années, les Presses universitaires de Grenoble (PUG) sont un des acteurs qui comptent dans l'édition de livres de français langue étrangère. À ce titre, elles participent à de nombreux événements organisés par la Fondation Alliance française en lien avec le déploiement du français à l'étranger, notamment pour porter à la connaissance des acteurs concernés les dernières avancées en matière de didactique et de pédagogie du français.

A l'occasion du 36e Colloque international de l'Alliance française, le 29 janvier 2015, la Fondation Alliance française et Le Club de la table française ont annoncé leur volonté de mettre en avant le repas gastronomique des Français tel que reconnu au patrimoine immatériel de l'UNESCO, auprès des 863 alliances françaises qui rayonnent dans le monde, en créant un dépliant pédagogique.

Les PUG, en contact avec la Fondation, lui ont proposé de réaliser plus qu'un simple dépliant : créer un véritable ouvrage original d'enseignement/apprentissage du français autour du repas gastronomique des Français.

À table ! À la découverte du repas gastronomique des Français était né !

OBJECTIFS :

- Valoriser à travers le monde la reconnaissance du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO ;
- Présenter le repas gastronomique des Français comme un repère identitaire, culturel, caractéristique du mode de vie français, et vecteur de lien social ;
- Contribuer au déploiement du français à l'international en proposant aux acteurs du français à l'étranger un outil leur permettant de développer une offre de cours thématiques sur le thème de la gastronomie, un des fleurons de la culture et de la civilisation françaises ;
- Répondre aux engagements que défend le Club de la table française, et plus particulièrement : « *Promouvoir un secteur clé pour l'activité économique, culturelle, gastronomique et touristique de notre pays / Valoriser un art de vivre à la française / Prendre des initiatives pour transmettre ce patrimoine vivant et les métiers liés à notre gastronomie* » ;
- Associer à cette parution la Fondation Alliance française en tant que partenaire, pour sa diffusion et son déploiement dans le réseau des Alliances françaises en France et à l'étranger ;
- Utiliser la richesse culturelle du repas gastronomique comme support d'un projet pédagogique d'enseignement/apprentissage du français, à destination de tous les enseignants et apprenants étrangers du français.
- **Associer le plaisir d'apprendre le français à la curiosité de découvrir la gastronomie française :** illustrer l'ouvrage de belles photos et de documents authentiques pour faciliter l'apprentissage.

ÉTAPES :

2015 : rapprochement des partenaires
- Fondation Alliance Française, Club de la table française, Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, Presses universitaires de Grenoble.
- Premières rencontres avec les auteurs.
- Début des réflexions pour définir le contenu, la maquette, le public visé, etc.

2016 : conception éditoriale et écriture
- Naissance et élaboration des différents dossiers thématiques.
- Création de la maquette.
- Points d'avancement réguliers avec les partenaires pour veiller au respect des objectifs.
- Élaboration d'un tiré à part avec un extrait d'un dossier complet de l'ouvrage.
- Juillet 2016 : annonce de parution auprès des délégués généraux des Alliances françaises.

Dernier trimestre 2016 : finalisation du projet et parution
- Travaux de relecture et de mise en page.
- Impression.

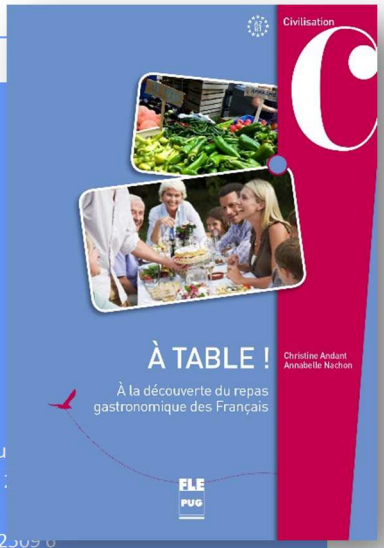
3 janvier 2017 : sortie en librairie

Communiqué

À Table !

À la découverte du repas gastronomique des Français

Christine Andant et Annabelle Nachon



Collection : Civilisation-Cu
Format : 18 x
ISBN : 978 2 7062 2509 6
Prix : 19,00 €

128 pages – 19,00€

Livre avec site compagnon

Objet du livre

Véritable ambassadeur de la gastronomie française, cet ouvrage incontournable pour découvrir le patrimoine culturel français va s'exporter dans le monde entier !

Pour le plaisir de tous les apprenants et enseignants du français en France et à l'étranger.

L'essentiel

À tous les gourmands, à tous les curieux de l'art de vivre à la française !

La gastronomie fait partie du patrimoine culturel français. Elle est pour les Français un repère identitaire et un moyen de créer du lien social. Composé de neuf dossiers thématiques articulés autour du repas gastronomique français, ce manuel de français langue étrangère permet aux étrangers de découvrir la culture française à travers le prisme du repas gastronomique des Français, reconnu **patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO**.

Au gré des chapitres (et de leurs compléments numériques), on aborde aussi bien les arts de la table que la géographie culinaire, la gastronomie aujourd'hui que le repas de fête, et de nombreux autres thèmes à travers un choix de produits, de portraits, de textes et documents illustrés, mais aussi de recettes incontournables, permettant à l'apprenant de découvrir le repas gastronomique français de façon ludique et variée, tout en se perfectionnant, à l'oral comme à l'écrit, en grammaire et en vocabulaire.

Au fil des pages, les apprenants pourront trouver des encarts langue, expressions, citations et anecdotes, mais aussi de nombreuses activités pour favoriser l'interaction orale et des exercices d'écritures créatives. Toutes les compétences sont abordées dès le niveau A2 du CECR.

Un site compagnon « *atable-lerepasfrancais.jimdo.com* » complète l'ouvrage.

Les +

- **Une exportation de la gastronomie et du savoir-vivre à la française dans le monde entier. Un atout pour le rayonnement touristique !**
- **Un ouvrage éducatif et ludique pour s'essayer à la cuisine française.**
- **Une réponse modulable aux attentes d'enseignement/apprentissage.**

Auteurs

Christine Andant est professeur de français langue étrangère. Depuis une vingtaine d'années, elle fait le tour du FLE à défaut du tour du monde ; enseignant à des adultes, étudiants et professionnels, encadrant et formant des enseignants, principalement en France mais aussi à l'étranger (Argentine, Bosnie et Herzégovine, Espagne, États-Unis, Haïti, Italie, Koweit, Mexique, Pologne, Roumanie, etc.).

Après avoir enseigné le FLE pendant plusieurs années au Centre universitaire d'études françaises (CUEF) de Grenoble, **Annabelle Nachon** anime aujourd'hui des ateliers culinaires dans son propre restaurant.

Public

Apprenants du français, grands adolescents et adultes, et enseignants du français à partir du niveau A2 du CECR (Cadre européen commun de référence pour les langues), que ce soit sur le territoire national ou international.

Un outil précieux pour les écoles hôtelières qui trouveront de nombreuses informations culturelles en lien avec la gastronomie et les arts de la table.

Tous les passionnés de cuisine et de gastronomie, qu'ils soient Français ou étrangers.

Partenaires

Lorsque nous avons rencontré la Fondation et ses partenaires, nous avions déjà commencé à travailler sur le thème de la gastronomie dans l'enseignement/apprentissage du FLE. Nous leur avons proposé de réaliser un ouvrage pédagogique alliant le savoir-faire des PUG au prisme original du Repas gastronomique des Français. L'idée permettait d'aborder la gastronomie française sans oublier l'art de vivre et la convivialité qui l'accompagnent.

15, Rue de l'Abbé Vincent
38600 Fontaine
Tel : 04 76 29 43 09
pug@pug.fr

Ce livre est donc le fruit d'une de ces rencontres qui font naître les grandes idées, et nous avons été honorés d'être accompagnés dans cette exaltante aventure éditoriale par des partenaires de cette qualité.
Les PUG, maison d'édition indépendante depuis 45 ans, sont une coopérative d'auteurs spécialisée en sciences humaines et sociales et en français langue étrangère.

Ségolène Marbach
Présidente du directoire

Les PUG offrent dans la réalisation de ce projet leur savoir-faire éditorial tant sur le plan du contenu que sur le plan de la forme.

Contact Presse : **Sylvie Bigot / 04 76 29 51 76 – sylvie.bigot@pug.fr**

101, Boulevard Raspail, 75006 Paris
Tel : 01 53 63 08 03
info@fondation-alliancefr.org

Il était bien sûr évident pour l'Alliance Française, de s'associer au livre À table !, qui allie intelligemment le patrimoine gastronomique et l'apprentissage de la langue française, au cœur de nos missions. Ce livre sera adressé aux responsables des 816 Alliances présentes dans 133 pays, formidable outil au service de la francophonie, et qui constituent le plus grand réseau culturel mondial.
Il s'inscrit en cohérence avec les trois missions principales poursuivies depuis plus de 133 ans par l'Alliance : l'enseignement de la langue française, la promotion des cultures francophones et plus largement la promotion de nos cultures, une richesse pour l'Humanité.

Jérôme Clément
Président

La Fondation Alliance française diffusera 1600 exemplaires dans les 863 alliances françaises du monde entier.

Contact Presse : **Paul Rechter / 01 53 63 08 03 - prechter@fondation-alliancefr.org**

3, rue Dieudonné Costes,
75013 Paris
01 53 94 50 00
www.clubtzblefrancaise.fr

La gastronomie française puise ses racines dans l'histoire, la géographie, des traditions et des savoir-faire; elle est un art de vivre. Transmettre et partager ce patrimoine est une priorité pour le Club de la Table française. Parce que l'apprentissage de la langue française passe par la découverte de notre gastronomie comme un élément constitutif de notre culture, nous saluons la parution de À Table ! Ouvrage ambitieux qui s'appuie sur nos traditions culinaires, nos produits, nos terroirs, nos arts de la table et l'enthousiasme de tous ceux qui concourent au rayonnement de notre gastronomie.

Catherine Dumas, Bruno Le Roux, Gérard Miquel, Alain Suguenot
Coprésidents du Club de la Table française

Le Club de la table français met à contribution son réseau de partenaires pour la fourniture d'images et de contenus et contribue à l'acquisition de l'ouvrage par les Alliances françaises.

Contact Presse : **Mathieu La Fay / 01 53 94 50 00 - mathieu.lafay@compublics.com**

1, Rue Berbier du Mets, 75013 Paris
01 44 08 68 41 / info@mf-pca.fr

Notre organisme, qui a porté avec succès le dossier d'inscription par l'Unesco du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, est engagé dans la promotion de ce monument de notre culture et dans la transmission de ses valeurs aux générations futures. Ce livre illustre avec brio un certain art de vivre que nous chérissons pour mieux le partager.

Jean-Robert Pitte
Président de la Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires
Membre de l'Institut

La mission française du patrimoine et des cultures alimentaires a contribué à la reconnaissance du repas gastronomique du Français en tant que patrimoine immatériel de l'UNESCO. Elle est maintenant le garant de sa bonne mise en œuvre.

Contact Presse : **Pierre Sanner / 01 44 08 68 – pierre.sanner@mf-pca.fr**

Bonnes feuilles

SOMMAIRE

1 • DANS LA CUISINE 10

2 • MANGER AU QUOTIDIEN 24

3 • TROUVER LES BONS PRODUITS 36

4 • UNE GÉOGRAPHIE DU GOÛT 48

5 • BOIRE ET MANGER 60

6 • LES ARTS DE LA TABLE 72

7 • LE GRAND REPAS 82

8 • PARLER DE CE QU'ON MANGE 92

9 • LA GASTRONOMIE AUJOURD'HUI 104

À TABLE !

À la découverte du repas gastronomique des Français

AVANT-PROPOS

CE LIVRE S'ADRESSE À TOUS LES GOURMANDS, à ceux qui aiment cuisiner, ceux qui aiment manger et à tous les curieux de l'art de vivre à la française. Tous les contenus sont articulés autour du repas gastronomique des Français.

Il peut être utilisé, à partir du niveau A2 du CECR, par des grands adolescents et adultes :
- en classe de langue (en complément d'une méthode ou d'un livre de grammaire),
- en atelier pratique de cuisine,
- en cours de civilisation,
- en autonomie,

pour développer une compétence culturelle et acquérir un lexique et un savoir-faire relatifs à la gastronomie.

Il se compose de neuf chapitres proposant des informations et des activités, à la fois culturelles et linguistiques, mettant en jeu les cinq compétences de communication.
L'ordre des chapitres est une proposition, mais chacun est libre de construire sa progression différemment, en fonction de son niveau, de ses objectifs, de ses besoins, de ses envies et de ses contraintes.
Le contenu de chaque chapitre est organisé sous forme de rubriques récurrentes indépendantes, également utilisables dans l'ordre de votre choix.

Ce livre est accompagné d'un site internet où sont répertoriés des liens vers des documents complémentaires (audio, vidéo, textes, etc.) pour enrichir chaque chapitre.

Des corrigés et transcriptions en fin d'ouvrage favorisent l'autonomie de l'apprenant.

Le site compagnon de l'ouvrage est accessible à l'adresse **atable-lerepasfrancais.jimdo.com** ou en flashant le QR code ci-dessus.

LES RUBRIQUES

Découvrir
Des textes et des documents informatifs (infographies, sondages, extraits littéraires etc.) abondamment illustrés, généralement répartis sur une double page qui constitue une unité.

La recette
Une recette intégrale, emblématique de la cuisine française, traditionnelle ou moderne, accompagnée d'éléments linguistiques pour comprendre la recette, et de trucs et astuces de cuisinier pour ceux qui souhaitent passer derrière les fourneaux.

Le produit
Un produit du terroir, sous toutes ses coutures : son mode de production, la manière de le choisir, de le conserver, etc., et des idées simples pour le cuisiner.

Le portrait
Une rencontre avec un professionnel des métiers de bouche : un éleveur, un boulanger, un vigneron, un primeur, un cuisinier, etc.

Comment dire ?
Des activités visant à comprendre et s'approprier des contenus linguistiques liés au thème du chapitre.

Faisons le point
Un document authentique culturel, des questions sur le contenu du chapitre et des interactions ludiques.

AU FIL DES PAGES, VOUS TROUVEREZ DANS CHAQUE CHAPITRE :

DES ENCARTS

Langue : des précisions de syntaxe et d'orthographe.

Expressions : des expressions idiomatiques expliquées.

Le saviez-vous ? : des informations insolites.

Citations : des extraits de différents types de texte.

DES ACTIVITÉS

Qu'en dites-vous ? : des questions favorisant des interactions orales interculturelles.

Écriture créative : des propositions de productions écrites guidées.

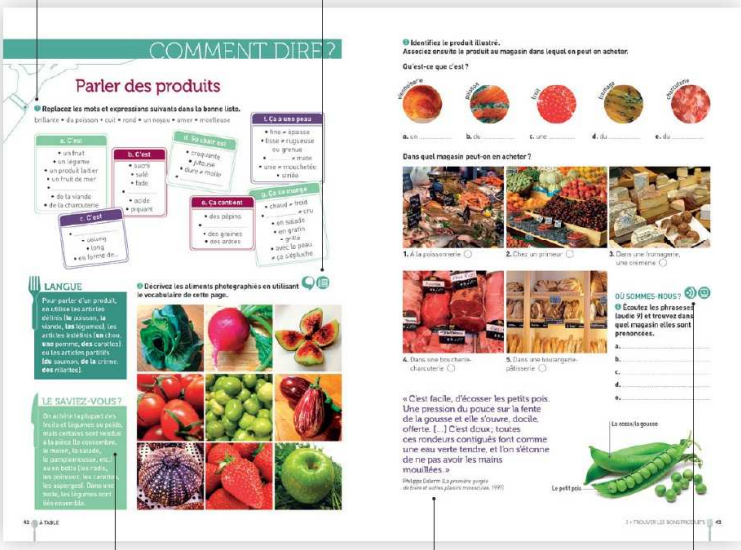
DES LIENS VERS LE SITE COMPAGNON

Des documents audio accompagnés de leur transcription.

Des liens vers une chanson, un reportage, une vidéo, un jeu, etc., lié au thème du chapitre.

Nous vous invitons à parcourir ces pages comme vous feriez votre marché : flânant dans les allées et vous attardant devant l'étal qui vous fait envie. N'hésitez pas à utiliser ce livre pour composer un menu à la carte selon vos besoins, sur le modèle des parcours que nous vous proposons en page suivante.

Et maintenant… à table !



Un menu à la carte !

CE LIVRE EST CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ DANS DIFFÉRENTS CONTEXTES : en cours de langue, en cours de civilisation mais aussi dans le cadre d'ateliers de cuisine ou encore en auto-apprentissage.

Voici quelques idées de parcours, construits avec les contenus du chapitre 1. Ce sont des exemples de ce que vous pourrez faire avec cet ouvrage, outil au service de l'enseignant et de sa classe. Les activités peuvent être détournées (une activité orale se transforme en activité écrite ; un travail collectif en travail personnel, etc.), ignorées, simplifiées, enrichies au gré des besoins et des contraintes de chacun.

AUTO-APPRENTISSAGE

OBJECTIF : il peut être linguistique, culturel et/ou technique
NIVEAU : à partir de B1

L'utilisation du livre se rapproche ici de la lecture d'un magazine dans lequel on navigue à son propre rythme, au fil de ses envies, en s'attardant plus ou moins sur certains points. Les questions de « Qu'en dites-vous ? » pourront être utilisées dans le cadre de discussions entre amis (idéalement, lors de repas !) ou sur les réseaux sociaux.
La présence des corrigés des exercices et des transcriptions des enregistrements à la fin du livre permet cette autonomie et les liens Internet donnent l'occasion d'aller plus loin pour satisfaire sa curiosité.

COURS DE LANGUE

OBJECTIF : développer une compétence de communication
NIVEAU : à partir de A2
Un temps de préparation individuelle ou par binôme sera à prévoir avant les interactions en groupe-classe pour le niveau A2

DÉCOUVRIR
LA CUISINE AU CŒUR DE LA MAISON (PAGES 10-11)

1. Observer les photos : qu'est-ce qu'on y voit ?
2. Faire l'exercice 2 en groupe-classe.
3. Lire le texte (individuellement).
4. Faire l'exercice 1 en groupe-classe.
5. Utiliser les questions de « Qu'en dites-vous ? » pour des échanges collectifs à l'oral ou pour une production écrite individuelle, plus développée en B2.

→ **DURÉE : 1 h -1 h 30**

COMMENT DIRE ?
EN CUISINE (PAGES 16-17)

1. Observer les définitions et repérer les outils linguistiques utilisés pour répondre aux questions suivantes :
- Qu'est-ce que c'est ?
- À quoi ça sert ?
- Comment c'est fait ?
- En quoi ça consiste ?

2. Regarder et prononcer ensemble les mots de la page 17.
3. Faire l'exercice 1 en groupe classe.
4. Faire la première définition de l'exercice en groupe-classe, puis mettre les élèves par deux. Choisir des mots de l'exercice (ou des mots présents page 17), et en attribuer un à chaque binôme d'élèves, qui doit en préparer une définition écrite, puis la faire deviner, à l'oral, à la classe.
5. Lire le point langue. En tour de table, chacun donne un exemple en utilisant « je fais + infinitif » ou « je laisse + infinitif ».

→ **DURÉE : 1 h - 1 h 30**

CIVILISATION

OBJECTIF : compréhension d'un fait de société et mise en contraste interculturelle
NIVEAU : à partir de A2

DÉCOUVRIR

LE GRAND RETOUR DU « FAIT MAISON » (PAGES 12-13)

1. Expliquer le titre (en brainstorming) *Le grand retour du « fait maison ».*
2. Lire les questions de l'exercice 1 puis lire le texte.
3. Répondre (en groupe-classe) aux questions de l'exercice 1 et comparer avec les propositions du brainstorming.
4. Prendre connaissance des documents *Tous cuisiniers !* et *Quels plats sont faits maison ?*
5. Faire l'exercice 3 et regarder le catalogue en ligne.

→ **DURÉE : 1 h**

6. **Projet 1.** Par deux ou en groupe classe, préparer un exposé (poster, diaporama) reprenant les informations principales de la double page.
   Projet 2. Faire une enquête, auprès de son établissement ou de sa famille, avec les questions de l'exercice 2 et d'autres questions, comme « Quels plats faites-vous vous-même », « Quels appareils de petit électroménager possédez-vous ? »...

La collecte des réponses se fait par deux ou individuellement et la synthèse en groupe-classe à comparer avec la situation française.

→ **DURÉE : 2 h (dont du travail hors la classe)**

ATELIER CUISINE

OBJECTIF : l'apprentissage de techniques et de connaissances associées
NIVEAU : à partir du niveau A2

LA RECETTE

1. Interroger sur l'intitulé de la recette p. 20 : « La blanquette de veau selon Paul Bocuse ». (Qui est Paul Bocuse ? À votre avis, pourquoi dit-on une blanquette ? Connaissez-vous ce plat ? etc.)
2. Lire la liste des ingrédients de la recette. Quels légumes utilise-t-on ? Quelles herbes aromatiques ? etc. Les ingrédients de la recette et d'autres sont disposés sur la table, et les apprenants choisissent ceux qui seront nécessaires à la recette.
3. Lire la liste des ustensiles de la recette (se reporter à la page de lexique, p. 17, « Les ustensiles »). Identifier les ustensiles disposés sur la table.
4. Lire le point langue de la page 21.
5. Lire la recette.
6. Se reporter à la page de lexique, p. 17 : « Les actions » et trouver celles utiles à la recette.
7. Identifier ce qu'il faut faire avec chaque ingrédient de la recette (**ficeler** les branches de persil, **éplucher** l'oignon, **peler** les carottes etc.)
8. Lire les indications utiles « Pour comprendre la recette », p. 21.
9. Faire l'exercice 1 p. 21.
10. Réaliser la recette jusqu'à « Coupez le poireau en tronçons de 2 à 3 cm, en biseau ».
11. Lire l'encadré p. 21, sur les différentes manières dont les chefs réinterprètent la blanquette.
12. Finir de lire les « Trucs et astuces », p. 21.
13. Répondre à la question 2 p. 21
14. Terminer la recette.
15. Pendant les derniers temps de cuisson, faire les exercices 1 et 2 p. 16 et l'activité 1 p. 18, par exemple et/ou mimer les gestes de cuisine utilisés lors de la recette pour les faire deviner et nommer aux autres.

→ **DURÉE DE L'ATELIER : 3 h à 3 h 30 (selon la vitesse de dégustation des convives !)**

MISE EN BOUCHE

Parmi ces citations, laquelle préférez-vous ? Laquelle trouvez-vous juste ? fausse ? discutable ? amusante ? démodée ?

« C'est une histoire d'amour, la cuisine, il faut tomber amoureux des produits et puis des gens qui les font. »

Alain Ducasse (chef français, 1956-)

« Prenez du chocolat afin que les plus méchantes compagnies vous paraissent bonnes. »

Madame de Sévigné (écrivaine française, 1626-1696)

« La cuisine, ce n'est pas de la chimie. C'est un art qui requiert de l'instinct et du goût plutôt que des mesures exactes. »

Marcel Boulestin (chef français, 1878-1943)

« Les épices permettent de faire chanter et danser les cuisines du monde. »

Olivier Roellinger (chef français, 1955-)

« Est-il un plaisir plus savoureux que celui d'avoir à sa table deux amis gourmands et gais ? »

Sacha Guitry (dramaturge français, 1885-1957)

« J'ai des souvenirs de bouchées à la reine, de vacherin glacé, d'omelette norvégienne, comme on a des souvenirs d'amour. »

Gilles Pudlowski (critique gastronomique français, 1950-)

« Les seules ententes internationales possibles sont des ententes gastronomiques. »

Léon Daudet (écrivain français, 1867-1942)

« Il y a plus de noblesse dans un chou fraîchement cueilli que dans un homard surgelé. »

Guy Savoy (chef français, 1953-)

« Je ne comprends pas ceux qui se désintéressent des repas, ça les occupe tout de même deux fois par jour. Pour moi, c'est comme s'ils se désintéressaient de la vie. »

Claude Chabrol (réalisateur français, 1930-2010)

« Tout est plus facile à dire dans une cuisine, tout y est nuancé par cette intention du partage, un appétit fait de la sève même des choses. »

Serge Joncour (écrivain français, 1961-)

« Il faut des souvenirs pour faire des recettes et aussi l'inverse. »

Jacky Durand (chroniqueur culinaire français)

« Aimez le chocolat à fond, sans complexe ni fausse honte, car rappelez-vous : sans un grain de folie, il n'est point d'homme raisonnable. »

François de La Rochefoucauld (écrivain français, 1613-1680)

« La bonne chère et le bon vin réjouissent le cœur du gastronome. »

Antonin Carême (pâtissier et chef français, 1784-1833)

« La cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes. »

Alain Chapel (chef français, 1937-1990)

« Il y a autant de recettes que d'histoires de famille. »

Jacky Durand (chroniqueur culinaire français)

« Il n'y a point de chagrin d'amour qu'un repas vraiment bon ne dissipe au moins pour quelque temps. »

Henry de Montherlant (écrivain français, 1895-1972)

« Les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes puisqu'elles tendent à augmenter la somme des plaisirs qui leur est destinée. »

Jean-Anthelme Brillat-Savarin (auteur culinaire français, 1755-1826)

« Quand vous nourrissez les gens ou que les gens vous nourrissent, vous acceptez d'avoir confiance en eux, et eux, en vous. Ça se vérifie sur toute la planète. »

Thierry Marx (chef français, 1962-)

« Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit et l'en récompense par le plaisir. »

Jean-Anthelme Brillat-Savarin (auteur culinaire français, 1755-1826)

« On apprend la cuisine avec celle des autres. À un moment donné on fait la sienne. »

Jean-François Piège (chef français, 1970-)

« La cuisine d'un groupement humain est le reflet du ciel, de la terre, des eaux du pays où il est fixé. »

Édouard de Pomiane (scientifique français, 1875-1964)

« Le chemin du cœur passe par le ventre. »

Paul Bocuse (chef français, 1926-)

« La cuisine ne se mesure pas en termes de tradition ou de modernité. On doit y lire la tendresse du cuisinier. »

Pierre Gagnaire (chef français, 1950-)

« On fait notre métier pour délivrer et pour transmettre notre connaissance. Quelque chose qui m'est cher, c'est la transmission du savoir. »

Alain Ducasse (chef français, 1956-)

« J'aimerais que ma cuisine ait le goût du vent, parce que le vent vient toujours d'ailleurs. »

Olivier Roellinger (chef français, 1955-)

« Pas de restaurants. Moyens de se consoler : lire des livres de cuisine. »

Charles Baudelaire (poète français, 1821-1867)

« Un plat sans destinataire, c'est un plat qui n'existe pas. »

François Simon (critique gastronomique français, 1953-)

« Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres. »

Louis Pasteur (chimiste et biologiste français, 1822-1895)

« Pour bien cuisiner il faut de bons ingrédients, un palais, du cœur et des amis. »

Pierre Perret (auteur-compositeur-interprète français, 1934-)

« On naît gourmet. Le vrai gourmet est celui qui se délecte d'une tartine de beurre comme d'un homard grillé, si le beurre est fin et le pain bien pétri. »

Colette (écrivaine française, 1873-1954)

« Le bonheur c'est un bon compte en banque, une bonne cuisine et une bonne digestion. »

Jean-Jacques Rousseau (philosophe, 1712-1778)

« À table avec des amis, le temps ne compte plus. »

Paul Bocuse (chef français, 1926-)

« Apprendre à cuisiner, c'est d'abord se souvenir, on ne réinvente pas la cuisine, on la retrouve. »

Roger Vergé (chef français, 1930-2015)

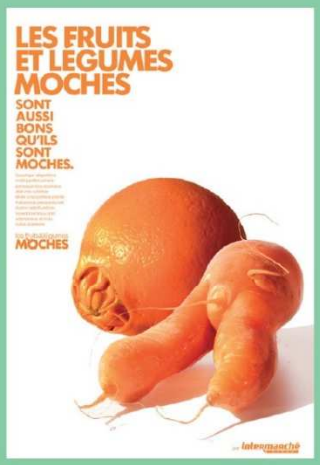
« La cuisine est "multisensorielle". Elle s'adresse à l'œil, à la bouche, au nez, à l'oreille et à l'esprit... Aucun art ne possède cette complexité. »

Pierre Gagnaire (chef français, 1950-)

Qu'est-ce qu'un bon produit ?

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2014, une chaîne de supermarchés a lancé une campagne « les fruits et légumes moches » pour sensibiliser les consommateurs aux qualités des fruits et légumes quelle que soit leur apparence et lutter contre le gaspillage alimentaire.



LES PRODUITS DE SAISON

Découvrez le calendrier des fruits et légumes de saison.

UNE HISTOIRE DE GOÛT

En France, sous Louis XIV, à la Cour, le goût devient une affaire d'État : il y a le bon et le mauvais goût, le bon goût étant celui du souverain. Le roi montre sa puissance sur la nature par le choix de ses aliments : leur variété, leur qualité et leur rareté. Aujourd'hui encore, nous sommes à la recherche du bon produit.

Quand on parle de *bon produit*, on pense d'abord à son goût : est-il conforme à ce que je connais du produit, à ce que j'aime ? Évidemment, il existe d'autres critères pour définir cette qualité : on peut s'intéresser à la fraîcheur du produit, à sa saisonnalité, à sa maturité, à ses lieux et modes de production, à son aspect et à ses qualités nutritionnelles.

Pour les fruits et légumes, par exemple, la saisonnalité est importante, car si on achète un produit « de saison », on a plus de chance d'avoir un produit qui a du goût et qui a poussé dans de bonnes conditions.

Les fromages aussi ont une saisonnalité ; ils n'ont pas les mêmes saveurs en automne, en hiver, au printemps et en été, car leur goût dépend en grande partie du lait utilisé pour leur fabrication et le goût du lait est lié à l'alimentation des animaux. Un fromage préparé avec le lait d'une vache qui a brouté de l'herbe fraîche a une saveur différente du fromage produit avec le lait d'une vache nourrie avec du foin dans une étable. Cependant, la durée d'affinage varie selon les fromages et permet de trouver, même en hiver, des fromages à pleine maturité, fabriqués à partir de lait de printemps ou d'été.

1 Associez les questions aux caractéristiques du produit.

Quand a-t-il été produit ? •	• L'aspect
Est-ce un produit de saison ? •	• La fraîcheur
Est-il bon pour la santé ? •	• Le lieu de production
Est-ce un produit local ? •	• La maturité
Est-il beau, régulier ? •	• Le mode de production
Est-ce un produit bio ? •	• La saisonnalité
Est-il assez mûr ? •	• Les qualités nutritionnelles

2 Qu'en dites-vous ?

- Pour vous, qu'est-ce qu'un bon produit ?
- Êtes-vous attentif à la saisonnalité du produit ?
- Êtes-vous sensible à l'apparence d'un fruit ou d'un légume ? En achèteriez-vous un moche ?

LABELS ET SIGNES DE QUALITÉ

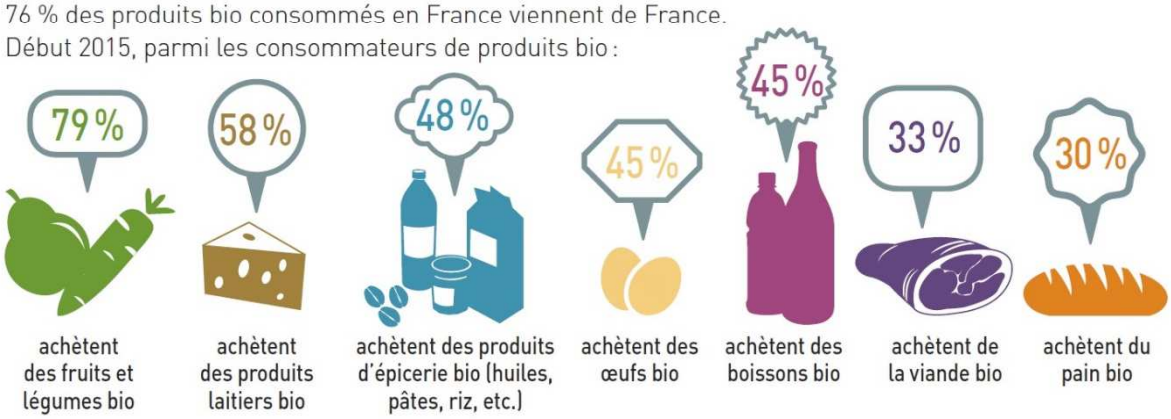
Certains produits alimentaires ont un label qui est un signe de qualité.
Le Label Rouge : il signifie que le produit est de qualité supérieure par rapport à d'autres produits similaires. Ses conditions de production sont réglementées.
Le label AB : il garantit que le produit vient de l'agriculture biologique (bio), un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être des animaux. Elle respecte des règles très strictes contenues dans un cahier des charges précis. Les produits de synthèse et les organismes génétiquement modifiés (OGM) sont interdits. Un produit certifié AB est donc un produit dont au moins 95 % des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.

EXPRESSIONS

« Être une bonne poire » : être trop gentil, un peu naïf, facile à tromper.

LA FILIÈRE BIOLOGIQUE

76 % des produits bio consommés en France viennent de France.
Début 2015, parmi les consommateurs de produits bio :



Où les Français font-ils leurs courses ?

FAIRE SON MARCHÉ

Pour des raisons pratiques, les Français font la plupart de leurs achats alimentaires (70 %) au supermarché, mais ils vont aussi au marché. Le marché a l'image positive d'un lieu où l'on trouve de bons produits, et il y en a plus de 8 000 en France métropolitaine. Il se tient en général le matin, une ou plusieurs fois par semaine, et c'est un véritable lieu d'échanges économiques et sociaux.
Le marché, c'est la proximité. Proximité de son domicile ou de son lieu de vacances, proximité avec le produit, que l'on peut voir de près et dont on peut apprendre l'histoire en discutant avec les commerçants qui sont souvent les producteurs de leur marchandise. C'est une manière de se rassurer sur les filières et les origines des produits face à l'anonymat des hypermarchés.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 1110, un marché alimentaire s'installe dans l'actuel 2e arrondissement de Paris. Au cours des années, il se développe et se transforme en marché couvert : ces halles de Paris ont été immortalisées par Émile Zola dans son roman *Le Ventre de Paris*. En 1969, il est transféré à Rungis. C'est aujourd'hui le plus grand marché de produits agroalimentaires frais au monde qui s'adresse aux professionnels, mais qui ouvre ses portes au grand public pour une visite guidée.

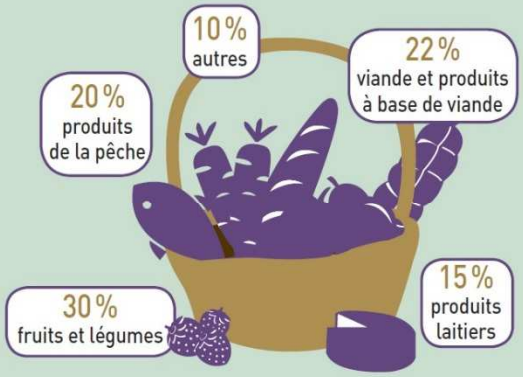
Les halles Baltard de Paris (aujourd'hui détruites), au XIXe siècle.

DANS LES COULISSES DE RUNGIS

Découvrez un reportage sur Rungis, le marché qui ne dort jamais.

Sur le marché se rencontrent des populations multiples : personnes âgées ou jeunes parents, gens modestes ou plus aisés ; c'est un lieu d'échanges que fréquentent les hommes politiques avant les élections. Pour beaucoup de citadins, aller au marché (« faire son marché ») le dimanche matin est une activité à part entière : ils prennent le temps de discuter, de choisir tranquillement ce qu'ils vont préparer à midi, de goûter un morceau de fromage, de découvrir une nouvelle variété de pommes...

Répartition des achats alimentaires au marché



1 Pour quelles raisons les Français vont-ils au marché ?

a. Parce que c'est près de chez eux ◯
b. Parce que c'est agréable ◯
c. Parce que c'est moins cher ◯
d. Parce que c'est convivial ◯
e. Parce qu'on peut goûter les produits ◯
f. Parce qu'on peut discuter avec les professionnels ◯

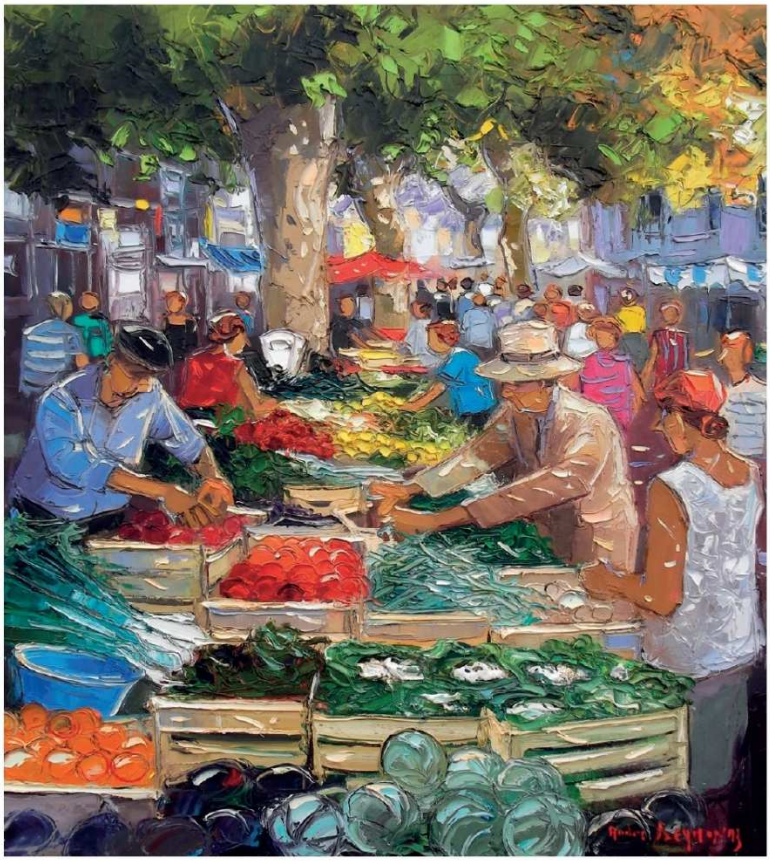
2 Qui peut-on rencontrer au marché ?

.....

.....

3 Qu'en dites-vous ?

- Existe-t-il des marchés de plein air dans votre pays ?
- Si oui, y allez-vous souvent ? Pour quel type d'achats ?



Au marché, André Deymonaz, huile sur toile, 2004.

UN MATIN DE PRINTEMPS

4 Écoutez les commentaires (audio 7). Que vous inspire le tableau ci-contre ?

.....

.....

.....

HÉLÈNE, 61 ANS, RETRAITÉE

5 Écoutez le témoignage d'Hélène (audio 8) et répondez aux questions.

a. Où Hélène fait-elle ses courses chaque semaine ?
- Au supermarché ◯
- À l'épicerie ◯
- Dans un camion magasin ◯

b. Pour quelles raisons ?

.....

.....

.....

OÙ FAITES-VOUS VOS COURSES ?

Delphine, 59 ans, professeur des écoles

Je prends mon panier chaque semaine dans une Amap*. Il y a des fruits, des légumes, des œufs, de la viande, du fromage... On est sûr de la qualité des produits, on connaît les gens qui les produisent et on leur assure un revenu. Et quand je vais chercher mon panier, ça me permet aussi de rencontrer d'autres personnes et c'est sympa.

Claire, 40 ans, journaliste

Je fais mes courses dans un supermarché bio. Je fais très attention à l'origine des produits que je mange, surtout depuis que j'ai des enfants. C'est un peu plus cher que dans un supermarché traditionnel, surtout la viande. Du coup, on mange moins de viande et on mange beaucoup plus de légumineuses : des lentilles, des pois chiches, des haricots rouges...

Slimane, 28 ans, fonctionnaire de police

Pour faire mes courses, je reste dans mon quartier. J'ai de la chance, il y a tous les petits commerçants qu'il faut ! Je les connais, ils me connaissent et c'est très agréable. On peut discuter, ils me conseillent si besoin. De toute façon, je leur fais confiance.

* Amap : association pour le maintien d'une agriculture paysanne. Des consommateurs s'engagent à acheter un panier de produits à un agriculteur une fois par semaine.

Parler des produits

1 Replacez les mots et expressions suivants dans la bonne liste.

brillante • du poisson • cuit • rond • un noyau • amer • moelleuse

a. C'est
- un fruit
- un légume
- un produit laitier
- un fruit de mer
- .....
- de la viande
- de la charcuterie

b. C'est
- sucré
- salé
- fade
- .....
- acide
- piquant

c. C'est
- .....
- oblong
- long
- en forme de...

d. Sa chair est
- croquante
- juteuse
- dure ≠ molle
- .....

e. Ça contient
- des pépins
- .....
- des graines
- des arêtes

f. Ça a une peau
- fine ≠ épaisse
- lisse ≠ rugueuse ou grenue
- ..... ≠ mate
- unie ≠ mouchetée
- striée

g. Ça se mange
- chaud ≠ froid
- ..... ≠ cru
- en salade
- en gratin
- grillé
- avec la peau ≠ ça s'épluche

LANGUE

Pour parler d'un produit, on utilise les articles définis (**le** poisson, **la** viande, **les** légumes), les articles indéfinis (**un** chou, **une** pomme, **des** carottes) ou les articles partitifs (**du** saumon, **de la** crème, **des** rillettes).

LE SAVIEZ-VOUS ?

On achète la plupart des fruits et légumes au poids, mais certains sont vendus à la pièce (le concombre, le melon, la salade, le pamplemousse, etc.) ou en botte (les radis, les poireaux, les carottes, les asperges). Dans une botte, les légumes sont liés ensemble.

2 Décrivez les aliments ci-dessous en utilisant le vocabulaire de cette page.

3 Identifiez le produit illustré.
Associez ensuite le produit au magasin dans lequel on peut l'acheter.

Qu'est-ce que c'est ?

a. un ..... **b.** du ..... **c.** une ..... **d.** du ..... **e.** du .....

Dans quel magasin peut-on l'acheter ?

1. À la poissonnerie ◯

2. Chez un primeur ◯

3. Dans une fromagerie, une crémerie ◯

4. Dans une boucherie-charcuterie ◯

5. Dans une boulangerie-pâtisserie ◯

OÙ SOMMES-NOUS ?

4 Écoutez les phrases (audio 9) et trouvez dans quel magasin elles sont prononcées.

a. .....

b. .....

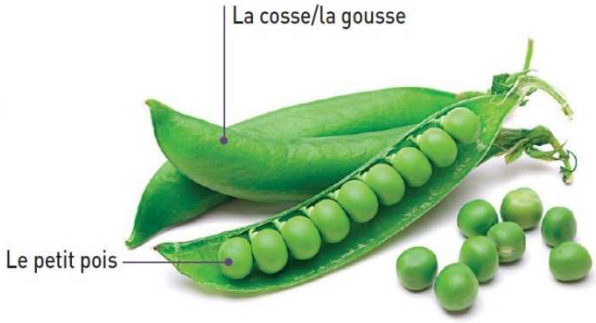
c. .....

d. .....

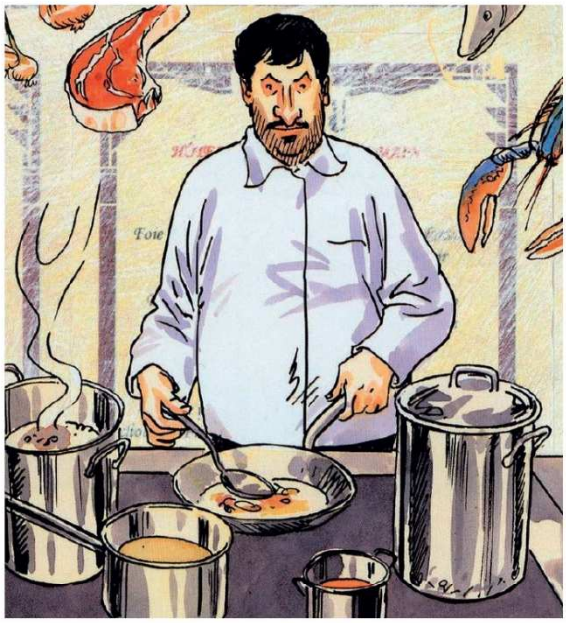
e. .....

« C'est facile, d'écosser les petits pois. Une pression du pouce sur la fente de la gousse et elle s'ouvre, docile, offerte. [...] C'est doux ; toutes ces rondeurs contiguës font comme une eau verte tendre, et l'on s'étonne de ne pas avoir les mains mouillées. »

Philippe Delerm (*La première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules*, 1997)



Les métiers de bouche : de la production à la vente



Yves Camdeborde aux fourneaux dans la BD *Frères de terroirs*.

Yves Camdeborde est un cuisinier français, considéré comme l'un des chefs de file de la cuisine « bistrot » en France. Il est aussi l'auteur de la bande dessinée *Frères de terroirs*, dans laquelle il rend hommage aux producteurs qui lui fournissent les produits de qualité dont il a besoin pour faire une cuisine généreuse et goûteuse : « Moi tout seul, je ne suis rien. [...] C'est comme dans une équipe de rugby, comme dans un orchestre, je n'existe que parce qu'il y a les autres autour de moi. Ce que j'appelle ma chaîne alimentaire, cuisiniers, artisans des métiers de bouche, éleveurs, paysans, pêcheurs, vignerons, producteurs... Ils travaillent avec le souci du goût, la qualité du produit et le respect des sols, des saisons et de l'environnement, ils font partager leur passion pour leur métier. [...] Sans bons producteurs, il n'y a pas de bons produits. »

EXPRESSIONS

« Noyer le poisson » : détourner la conversation pour ne pas aborder un sujet embarrassant.
« C'est une grosse légume » : c'est une personne influente, qui exerce un métier important.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'affinage est une étape essentielle de la vie du fromage. On le place dans un environnement où il pourra s'épanouir gustativement et visuellement. Sa croûte naturelle va se former, les odeurs et les saveurs vont se développer. Il faut surveiller l'évolution du fromage jusqu'à ce qu'il arrive à la maturité souhaitée.

1 Les producteurs : que font-ils ? Complétez les définitions avec les verbes suivants :

affine • cultive • élève (x 2) • pêche • produit • récolte • transforme • vend • prépare

Ex. : Le viticulteur élève de la vigne et produit du vin.

a. L'apiculteur ..... du miel.

b. L'éleveur élève des animaux pour leur chair ou leur produit (lait, laine) et le boucher ..... et ..... la viande dans sa boucherie.

c. Le fromager ..... le lait ; il fabrique et ..... des fromages qu'il vend dans sa fromagerie.

d. Le maraîcher ..... et récolte des fruits et des légumes pour le primeur qui les vend.

e. L'ostréiculteur ..... des huîtres.

f. Le pêcheur ..... du poisson et des crustacés.

LE PORTRAIT

Frédéric Jaunault, MOF primeur

Comment définiriez-vous la profession de fruitier primeur ?
C'est la connaissance des fruits et légumes, l'achat en circuit court (directement du producteur au consommateur) la vente et le conseil en boutique. Ce métier est souvent méconnu, et parfois sous-estimé.

Quelles sont vos différentes activités ?
J'ai inventé le métier de consultant designer en fruits et légumes, qui n'existait pas jusqu'ici. Il unifie beaucoup de professions, le fil conducteur étant toujours le produit. Je transmets mes connaissances lors de formations auprès de restaurateurs, de serveurs, d'élèves de lycées hôteliers... J'explique avec quels outils découper et tailler les légumes, ce que l'on peut en faire et selon quelles méthodes les cuisiner. Je permets aux chefs d'apporter une touche qualitative à leurs produits qui seront ensuite sublimés dans les assiettes qu'ils proposent.

Où achetez-vous vos produits ?
Je me fournis à Rungis, bien entendu, et dans les circuits courts.

Quels conseils pourriez-vous donner pour choisir le bon produit ?
Il est très difficile de répondre à cette question ! Il existe, par exemple, deux cents variétés de mangues qui répondent à des critères de choix différents... Il faut en tout cas choisir les produits au meilleur moment de leurs qualités gustatives. Mais je conseille surtout d'aller au marché, et pas au supermarché.

D'où vous vient cette passion de la sculpture des fruits et légumes ?
Elle est née à la suite de l'opération « Mangez 5 à 10 fruits et légumes frais par jour », en 1996 : il a fallu trouver des moyens d'embellir les fruits et légumes et je me suis alors lancé dans la sculpture, qui est devenue une passion.

LÉGUMES GOURMANDS

Découvrez trois recettes de Frédéric Jaunault, MOF primeur.

Que signifie pour vous le titre de meilleur ouvrier de France ? Qu'est-ce qu'il a changé dans votre vie ?
Pour moi, c'est le plus beau concours du monde. On y consacre quatre années de sa vie, c'est une recherche personnelle, et c'est un titre que l'on souhaite d'abord pour soi. Cela vous pousse vers l'excellence. Ce qui change, une fois que l'on est MOF, c'est qu'on n'a plus droit à l'erreur. Obtenir ce titre est une fin, certes, mais c'est surtout un début : le métier ne fait que commencer lorsque l'on est MOF.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le titre de meilleur ouvrier de France (MOF) est donné par catégorie de métiers. C'est un concours extrêmement sélectif, entre professionnels, organisé tous les quatre ans par le ministère du Travail, depuis 1924. Il met à l'honneur l'excellence et le savoir-faire d'artisans très qualifiés. Les MOF portent un col bleu-blanc-rouge.

Les légumes en folie d'Alain Passard

INGRÉDIENTS
(POUR 2 PERSONNES)
2 pommes de terre • de la fleur de sel • de l'huile d'olive

USTENSILES
un économe • une mandoline japonaise • un gaufrier • un couteau

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

TEMPS DE CUISSON : 15 min

LA GAUFRE DE POMMES DE TERRE A LA PATATE !

Épluchez les pommes de terre. Râpez des vermicelles de pommes de terre à l'aide d'une mandoline. Versez quelques gouttes d'huile d'olive dans un gaufrier bien chaud. Répartissez les vermicelles de pommes de terre sur toute la surface. Versez à nouveau quelques gouttes d'huile d'olive sur le dessus. Refermez le gaufrier pour une cuisson de 15 minutes.
Ajoutez de la fleur de sel de Guérande. Avec la pointe d'un couteau, décollez votre gaufre de pommes de terre du gaufrier. Accompagnez-la d'une belle moutarde ou d'une jolie purée de tomate.

INGRÉDIENTS
(POUR 2 PERSONNES)
un gros oignon jaune • une feuille de laurier • de la fleur de sel • du poivre du moulin • 20 cl de crème fleurette • de l'huile d'olive • un jaune d'œuf • 40 g de parmesan râpé

USTENSILES
un couteau • une cuillère • un fouet • un cul-de-poule • une râpe

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 min

TEMPS DE CUISSON : 20 min

UNE SOUPE À L'OIGNON AUX PETITS OIGNONS

Coupez le talon de l'oignon à l'aide d'un couteau et coupez l'oignon en tranches pas trop fines. Déposez un copeau de beurre dans une poêle bien chaude et versez l'oignon coupé. Ajoutez une feuille de laurier. Mélangez. Après quelques minutes de cuisson, recouvrez avec de l'eau. Parsemez de fleur de sel et de poivre. Versez de la crème fleurette dans un cul-de-poule et réalisez une crème montée aérienne avec un fouet. Ajoutez quelques traits d'huile d'olive et un jaune d'œuf. Dans un petit contenant (un beurrier, un plat à œuf ou une petite soupière), étalez un lit d'oignons, puis versez quelques centilitres de bouillon. Ajoutez la crème montée et le parmesan râpé. Mettez les contenants sous un gril pour gratiner votre soupe à l'oignon.

INGRÉDIENTS
(POUR 1 PERSONNE)
deux grosses asperges • du beurre salé • de la farine • de l'huile de friture • de la fleur de sel

USTENSILES
une casserole • une poêle • un économe • une essoreuse à salade • une écumoire

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min

TEMPS DE CUISSON : 10 min

LES ASPERGES SE FONT ROULER DANS LA FARINE !

Épluchez les asperges en enlevant la première peau. Retirez leurs talons sur un centimètre. Puis, avec l'économe, prélevez quelques copeaux sur les asperges. Déposez les asperges dans une casserole remplie d'eau portée à ébullition, pendant 3 minutes ; puis faites-les dorer dans une poêle très chaude avec deux belles noix de beurre salé. Séchez les copeaux d'asperge dans une essoreuse. Passez-les dans la farine. Faites frire de l'huile dans une casserole et plongez-y les copeaux d'asperges. Avec une écumoire, retirez-les au bout de trente secondes. Dans une grande assiette, dressez vos deux asperges au centre. Ajoutez les copeaux. Ajoutez de la fleur de sel.

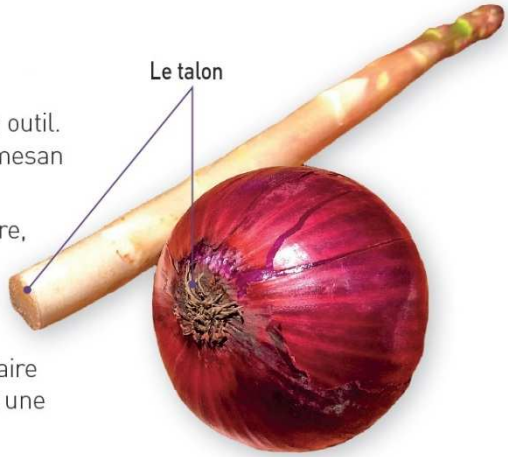
TRUCS ET ASTUCES

Pour comprendre les recettes

Un copeau est un petit morceau de matière détaché par un outil. On peut obtenir un copeau d'asperge ou un copeau de parmesan avec un économe ; un copeau de beurre avec un couteau.

Le talon de l'asperge/le talon de l'oignon : c'est la partie dure, que l'on enlève en la coupant. Il se situe à la base de l'asperge, à l'opposé de la tête (le bourgeon). Dans l'oignon, c'est la partie proche des racines.

La crème liquide est aussi appelée crème fleurette. Pour faire monter de la crème (incorporer de l'air en fouettant), il faut une crème avec au minimum 35 % de matière grasse.



Comment couper les légumes ?

Chaque type de découpe a un nom différent, en fonction de la forme et de la taille des morceaux obtenus : la brunoise, le mirepoix, la julienne, la paysanne, etc.

LE BONHEUR EST DANS LE POTAGER

C'est ce que dit Alain Passard, chef trois étoiles du restaurant l'*Arpège* à Paris, qui possède trois potagers, dans trois départements différents et qui propose donc, essentiellement, une cuisine potagère. De plus en plus de grands chefs cultivent leurs propres légumes.

LES MODES DE CUISSON DES LÉGUMES

On peut faire **sauter** des épinards au beurre dans une poêle, **cuire** des haricots verts **à l'anglaise** (dans de l'eau bouillante salée), **braiser** des endives (les faire cuire lentement dans peu de liquide, dans un récipient couvert). On peut aussi les cuire **à la vapeur**, **à l'étouffée**...

1 Voyons si vous avez bien compris, en répondant aux questions suivantes :

a. Quel ustensile utilise-t-on pour éplucher les asperges ?

.....

b. Quel ustensile utilise-t-on pour couper le talon de l'oignon ?

.....

c. Quels ustensiles (citez-en deux) utilise-t-on pour râper (des légumes, du fromage) ? .....

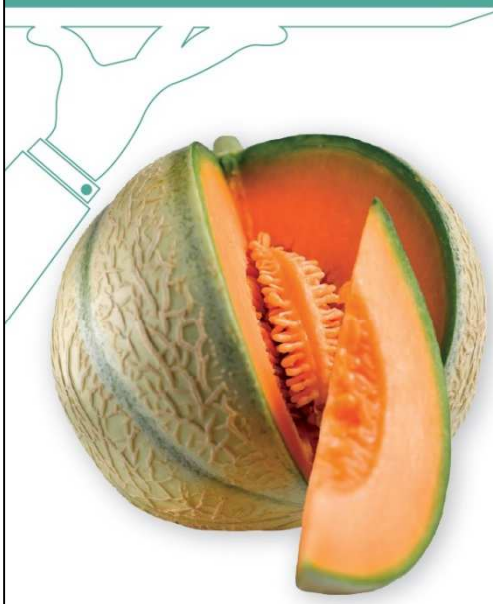
d. Quel ustensile utilise-t-on pour monter de la crème ?

.....

EXPRESSIONS

« Avoir la patate » : être en forme, avoir de l'énergie.
« Aux petits oignons » : préparé avec soin.
« Rouler quelqu'un dans la farine » : mentir à quelqu'un pour obtenir quelque chose de cette personne.

Le melon



COMMENT CHOISIR ET CONSERVER UN MELON ?

Les critères de choix du melon occupent les conversations au marché ou chez le primeur quand l'été arrive : les conseils sont nombreux et parfois un peu fantaisistes ! Voici quelques conseils pour sélectionner le meilleur produit.

• Regarder ses signes extérieurs de qualité : sa peau doit être intacte, sa couleur homogène marquée de nervures prononcées ;

• Le soupeser, le toucher : il doit être lourd et son écorce doit être souple ;

• Le sentir : un melon mûr dégage un parfum typique. Plus il est mûr, plus il est odorant. Choisissez-le parfumé, mais pas trop ;

• L'observer : il faut regarder le pédoncule du melon. Il se décolle lorsque le fruit est mûr. On peut observer aussi une craquelure qui signifie que le fruit est riche en sucre.

Tous les sens sont mobilisés pour trouver le bon melon, puisque les commerçants proposent parfois même de le goûter.

Le melon peut se conserver au frais, dans une cave ou dans le bac à légumes du réfrigérateur, mais pas plus de six jours. Il faut l'emballer dans une boîte ou un sachet bien fermé parce que son odeur est forte ! Mais l'idéal est de le conserver entre 8 et 12 °C.

TRUCS ET ASTUCES

La densité : bien dense, le melon doit peser lourd au creux de votre main.

La robe : vert clair, virant au jaune, le melon doit présenter des sillons verts très marqués.

La maturité : une craquelure autour du pédoncule est signe de maturité.

Les arômes : son parfum doit être subtil, pas trop prononcé.

La fraîcheur : son écorce doit être souple, ni dure, ni molle. Le melon est fragile. À manipuler avec douceur.

Nature morte au melon, Claude Monet, 1872 (huile sur toile) fondation Calouste Gulbenkian, Lisbonne.

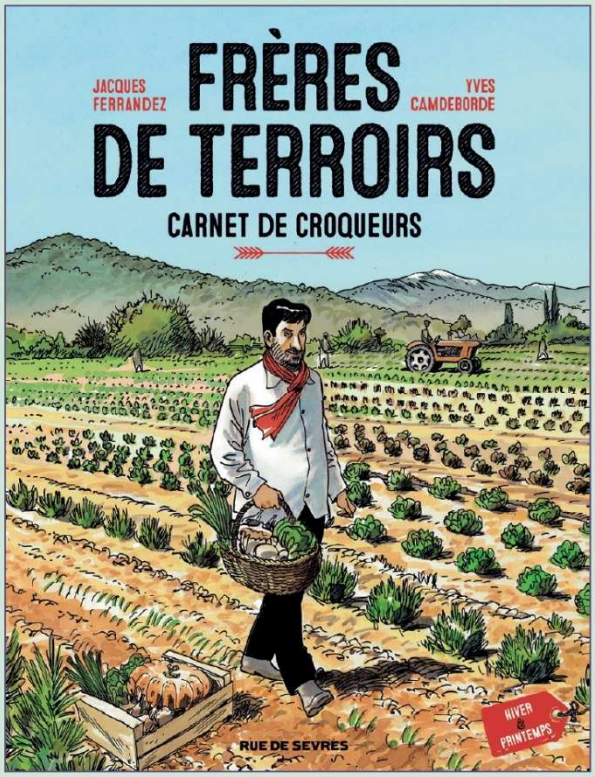
EXPRESSIONS

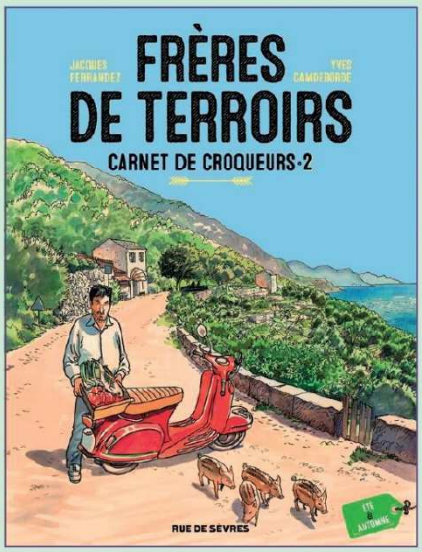
« Avoir le melon » : être prétentieux, « avoir la grosse tête ».

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le melon n'est pas un fruit, mais un légume de la famille des courgettes ou des citrouilles (cucurbitacées).
Le melon charentais est une variété, pas une origine. Ce type de melon ne provient pas nécessairement du département de la Charente. Il peut être importé d'Espagne, du Maroc ou d'Italie.

FAISONS LE POINT





FRÈRES DE TERROIRS

Bande dessinée de Jacques Ferrandez et Yves Camdeborde (2015).

1 En vous aidant des couvertures (ci-dessus), des éléments de la page 40 et des définitions du verbe croquer (ci-dessous), imaginez ce que contient la bande dessinée *Frères de terroirs*.

CROQUER (v. tr.) : 1. Broyer entre ses dents avec un bruit sec. **2.** Planter ses dents dans quelque chose. **3.** Dessiner rapidement, en quelques traits, ce qu'on voit.

JEU DE RÔLES

2 Mettez-vous par deux et présentez un fruit ou un légume de votre choix à votre partenaire.

- **A** choisit un fruit ou un légume et le décrit (aspect, parfum, texture, goût, taille, utilisation...) à **B** qui doit le reconnaître et le nommer.
- Une fois que **B** a trouvé, inversez les rôles.

TESTONS NOS CONNAISSANCES

3 Que signifie ce logo ?

.....

4 Vrai ou faux ?

Les Français ne vont pas au marché parce que c'est loin de chez eux. V ◯ F ◯

5 Qu'est-ce qu'un circuit court ?

.....

.....

6 Citez deux métiers de bouche.

.....

.....

7 Que signifie l'expression « aux petits oignons » ?

.....

.....

8 Citez deux ingrédients de la recette de la soupe à l'oignon (à part l'oignon).

.....

9 Que signifie MOF ?

.....

10 Le melon est-il un fruit ou un légume ?

.....