

LA CUISINE

READING COMPREHENSION ACTIVITIES

LA CUISINE

READING | POSTERS | ACTIVITIES

Printable reading passages



Le Fast Food

What do French people eat? Of course, the easy answer is French food! France is well-known for its cuisine and French chefs are some of the best on the planet. But many times, people do not have the time or the money to sit down for a five-course meal at a fancy restaurant. In those cases, there are many options. Some of these options are familiar restaurants that are found all over the world. But there are also some choices that are found only in France. Some are chain restaurants, while others are single locations. One thing is sure - you will never go hungry due to a lack of choices!

Some of the most common food places are American chains - McDonald's and Subway are found in many French cities and towns. You can also find KFC, Domino's and Pizza Hut. Chipotle and Burger King are just starting to be available in Paris and will likely become more common as the years go on.

There are also French chain restaurants - Quick is a popular burger chain similar to McDonald's. La Briocherie Dorée specializes in sandwiches and pastries. Speed Rabbit is a pizza chain, and there are many others. Speed Burger is a chain of restaurants that allow you to make your custom burger, then have it delivered or pick it up.

Fast food goes by several names in French - sometimes it is called "restauration rapide" which simply focuses on the speed of the food. But it also can be called "cuisine de rue" or street food - because it is food that is purchased and consumed along the way. Prêt-à-manger is a term that means "ready to eat" - food that is already prepared and can be purchased immediately, no need to season or cook the dish. Other types of places called "traiteur" sell foods that are prepared but need to be reheated. They are often used for big occasions, such as mariages.

At many restaurants, you have the choice of eating "sur place" or "à emporter." Emporter is to go, while sur place means that you will eat in the restaurant.

While many French people enjoy eating these types of foods, not everyone agrees that they are a good thing. There is a slow food movement in France, with the goal of getting people to recognize the value of fresh food prepared with care, to be savored and eaten slowly. With the growth of fast food, the problem of obesity has also grown in France. In the past, they have had a very low rate of obesity - but that has gone up in recent years.

st food

tion rapide sur <https://www.symboloo.com/mix/>

ous.

France ?

rs de la France ? Où ?

-ce qui est inclus ?

arez le menu au menu local - y a-t-il vous habitez ?

rez-vous ?

UN C

copyright ©2025 Frenchified.com

French AND English version

High-interest topic

HIGH
INTEREST
TOPIC

FOOD IN FRANCE





What's included:

Readings about
French food and
cooking

Printable vocabulary
posters

Activities about
ordering food



LES ESCA

la carte

Lorsque vous mangez dans un restaurant français, un fast-food ou un café, vous devez savoir déchiffrer le menu. Les menus français peuvent être déroutants si vous n'êtes pas familier avec certains termes !

Un menu français se compose de deux sections - "la carte" - ou des articles achetés séparément et "le menu" - ou des articles achetés en combinaison spéciale. Il sera TOUJOURS moins cher de commander sur le menu, et vous obtiendrez probablement une meilleure variété de goûts. C'est comme commander un repas combiné.

Parfois, le menu spécial sera répertorié comme « formules » - et il proposera généralement plusieurs options. Vous aurez peut-être le choix entre une entrée + un plat ou un plat + un dessert. Ou, vous pourriez avoir le choix entre les trois. Dans un fast-food, la formule comprend généralement une boisson. Dans un restaurant ou un café, ce n'est généralement pas le cas.

Les formules seront répertoriées par cours - vous verrez donc d'abord "entrée", avec une sélection d'entrées parmi lesquelles choisir. Viennent ensuite les plats, ou plats principaux. Enfin, les desserts seront répertoriés.

Le pourboire est presque toujours inclus dans le prix d'un repas français. Cependant, si le service était bon, il est courant de laisser un euro comme pourboire supplémentaire. La taxe est toujours incluse.

copyright © 2025 Frenchified.com

11

HIPPO DUO & TRIO	
DUO ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 15€90*	TRIO ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19€90*
ENTRÉES AU CHOIX Tartare de tomates au thon Petit carpaccio de bœuf mariné (huile d'olive, persil, ciboulette ou basilic) Œufs façon mimosa	
PLATS AU CHOIX Double filet de poulet mariné Salade du chef Filet de cabillaud Surprise de bœuf 180 g**	
DESSERTS AU CHOIX Crème brûlée Coupes glacées 2 boules Tartare mangue-ananas Mousse au chocolat XXL * 2 pour tout autre dessert à la carte	
BOISSONS AU CHOIX (+ 2€) Coca-Cola, Coca-Cola zero, Orangina (33cl), Vittel (50cl), Perrier fines bulles (50cl), Sprite (33cl), Fanta orange (33cl), Orangina (25cl), Hespéris (25cl), Jus d'orange (20cl), Koolhaï (25cl)	

*Prix conseillés.
Les prix peuvent varier en fonction de chaque restaurant.
Dans nos restaurants ouverts après 20h, les formules et nos prix sont majorés de 15 %. Prix nets, service compris.
**Les plats indiqués sont servis à volonté et peuvent varier de plus ou moins 5%.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

mon restaurant

Now that you know about French menus and restaurants, your task is to design a menu for your own restaurant. You will need to choose a name and target market. Then, design a menu of items that is nicely arranged to grab a quick bite to eat, you help you plan your menu:

Give a name and target market.

Divide it by ingredients (salads, main dishes, desserts, side dishes).

Relay in French. If it's an item that is not in French, you can use the "formule" section with choices.

Example menus at: <http://www.hippopotamus.fr/formules/hippo-duo-tro-mars-2015-1-1-27-3038474704.html>

copyright © 2025

La Haute Cuisine

La France est aussi réputée pour la "haute cuisine", plus couramment appelée grande cuisine en France. Le Français moyen ne mange pas de la grande cuisine régulièrement, car c'est la cuisine des restaurants gastronomiques.

L'histoire de la grande cuisine commence au 17ème siècle. La cuisine pour la noblesse était devenue assez sophistiquée, mais les recettes et techniques n'ont pas été mises sur papier jusqu'à ce que La Varenne écrive le premier livre de cuisine française. Bien que les nobles souhaitaient de grandes quantités de nourriture, afin de montrer leur richesse, le livre de cuisine de La Varenne était axé sur l'utilisation d'ingrédients de qualité et de techniques qui donnaient du goût aux aliments.

Les 18e et 19e siècles ont vu naître le développement d'un élément très important dans toute cuisine française - les sauces mères. Basés sur 4 sauces de base, des centaines de sauces différentes peuvent être créées grâce à cette technique. La cuisine française utilise fréquemment ces sauces. Le grand chef Marie-Antoine Carême est à l'origine de ces sauces qui sont à la base de la cuisine française.

Dans la fin des années 1800 au début des années 1900, un chef nommé Georges Auguste Escoffier a changé la cuisine française. Il l'a organisée en sections, chaque section étant en charge de certaines tâches. Un chef cuisinier travaille donc sur des plats froids, un autre des légumes préparés et un autre sur les plats d'accompagnement, tandis que certains s'occupent de la viande, des sauces et des soupes ou encore des desserts.

La haute cuisine a obtenu un coup de pouce avec l'invention du guide Michelin. Le fabricant de pneus Michelin a voulu encourager les gens à voyager plus (pour vendre plus de pneus). Ils ont donc écrit un guide qui note les restaurants. Un restaurant 3 étoiles mérite un long voyage de plusieurs heures tandis que la perte d'une étoile peut causer un chef un grand malheur.

Dans les temps modernes, la cuisine française a été simplifiée et est devenue plus légère, avec le développement de la « nouvelle cuisine ». Elle s'est orientée vers des méthodes de cuisson plus simples, moins de sauces compliquées et des temps de cuisson réduits afin de conserver les saveurs naturelles des ingrédients.

vocabulaire: moyen average noblesse nobility axé based goût taste tâches tasks un coup de pouce a boost légère, light

copyright © 2025 Frenchified.com

5



Food-related activities

**Activities in
English and
French to
practice reading
menus and
making a menu
for a restaurant**

Nom: _____

un fast food

Choisissez l'un des restaurants de restauration rapide sur <https://www.symbaloo.com/fast-food> et répondez aux questions ci-dessous.

1. Quel restaurant avez-vous choisi ?
2. Quelle est leur spécialité ?
3. Combien d'emplacements est-ce qu'il y a en France ?
4. Est-ce qu'il existe des emplacements en dehors de la France ? Où ?
5. Quelle est leur offre spéciale actuelle ?
6. Est-ce qu'ils ont des repas pour enfants ? Qu'est-ce qui est inclus ?
7. S'ils ont des emplacements dans votre pays, comparez le menu au menu de quelque chose qu'ils ont qui n'est pas proposé là où vous habitez ?
8. Si vous deviez y manger pour un repas, que choisiriez-vous ?

Nom: _____ Classe: _____

un restaurant

You are taking a friend out for a special occasion and want to try something a little nicer than fast food. Use the site <https://www.restoaparis.com/> to find something that you will be able to enjoy.

1. What restaurant did you choose?
2. Where is it located?
3. What type of food do they serve?
4. Is there a menu/formule? What is on it? How much does it cost?
5. Does the restaurant have good reviews? Bad reviews? What are some of the things mentioned in reviews (good or bad)?
6. Why did you choose this restaurant?