

# printable reading with glossary

TWO DIFFERENT VERSIONS - ONE WITH  
SIMPLER LANGUAGE, ONE MORE  
COMPLEX

## Qu'est-ce qu'un Gigataco ?

La chaîne de rest  
présente partout  
propose de norri  
pour les tacos et  
— moyen, grand  
choisir entre 7 ty  
sauces différent  
tures supplém

Le gigataco utili  
llas et pèse 2,5 k  
le jeudi soir : si u  
le gigataco entie  
à payer. Seuleme  
gigataco !



6

## Les Tacos français

Qu'est-ce qu'un taco ? La plupart des Américains connaissent la version mexicaine du taco — une petite tortilla **repliée** sur une sorte de garniture. Les garnitures comprennent généralement de la viande, de la sauce et des condiments tels que du guacamole, de la crème ou de la salsa. Certains tacos sont très simples tandis que d'autres peuvent avoir plusieurs garnitures. Les tacos sont faciles à trouver dans la plupart des États-Unis, en particulier dans les endroits où la présence des immigrants mexicains est élevée.

Les tacos existent aussi en France, mais ils sont très différents des tacos que vous connaissez ! Ils sont devenus populaires au début des années 2000 et bien que les Français utilisent des tortillas, ce ne sont certainement pas les tacos de style mexicain servis aux États-Unis ! Ils ne se ressemblent pas et n'ont pas les mêmes garnitures que les tacos mexicains. Ils ont été inventés par deux frères qui avaient un magasin de kebab, comme une fusion entre la cuisine mexicaine et la cuisine turque.



Les tacos français sont d'abord devenus populaires à Lyon et dans le sud de la France. Ils sont parfois appelés «tacos lyonnais» en raison de leur origine. Les tortillas sont utilisées pour **envelopper** les garnitures et elles sont pliées comme des burritos plutôt que des tacos. Ce n'est pas la seule différence ! Les garnitures peuvent être assez variées. Elles comprennent généralement :

vocabulaire: **replier** - to fold **envelopper** - to wrap

# comprehension questions

IN ENGLISH AND FRENCH

Nom: \_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_

1. Comment les tacos français ont-ils été inventés ?

2. Quels sont les ingrédients ?

3. Pourquoi certaines personnes ne sont-elles pas heureuses ?

4. Remplissez le diagramme.



faits avec des tortillas  
ont des frites  
ont de la salsa  
ont des légumes  
trouvés facilement et  
facile à trouver aux États-Unis

8

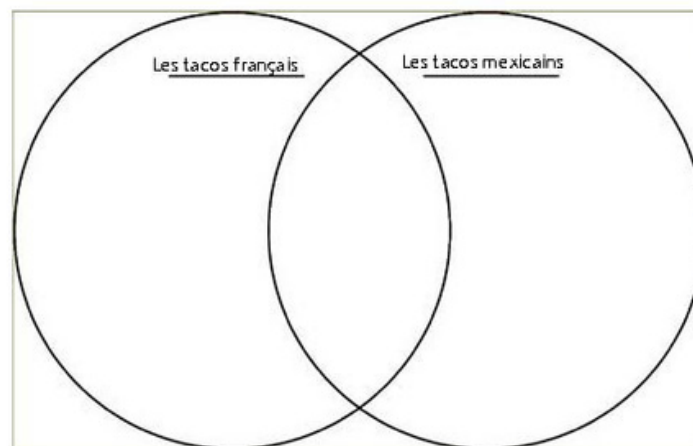
Nom: \_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_

1. How were French tacos invented?

2. What are the ingredients of a French taco?

3. Why are some people not happy with French tacos?

4. Fill in the Venn diagram with the characteristics of the two types of tacos.



use tortillas  
have French fries  
have salsa  
have vegetables  
easily found in France  
easily found in the US

have meat  
have cheese  
quick to make  
filling  
delicious  
ketchup & mayonnaise

cheap  
popular with young people  
folded around fillings  
can be vegetarian  
cooked on a panini press

copyright © 2023 frenchified.com

7

# Authentic resource activities

COMPARE RESTAURANTS, PLAN AN ORDER, AND READ REVIEWS.

Nom: \_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_

Read the reviews of each of the restaurants and write down the positive and negative and why.

## Comalalais

Si vous avez envie d'un bon tacos, filmé, mais les tacos sont vraiment très bons. Escalope, mélange de légumes, fromage. Le lieu est très agréable et le service est très bon.

Is this review positive or negative?

What did you like/dislike?

\_\_\_\_\_

## Maxi Tacos

Pas de quoi remplir de la nourriture, mais c'est bon et ça coûte pas cher.

C'est copieux et ça coûte pas cher.

Is this review positive or negative?

What did you like/dislike?

\_\_\_\_\_

12

Nom: \_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_

You are placing an order at Le Tacos de Lyon. Plan what you are going to get on your taco by filling out the order form. If you aren't sure what something is, you can look at the menu.

Nom: \_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_

Visit three of the French taco restaurants and fill in the chart with the requested information.

frenchtakos.ca newschooltacos.fr letacosdelyon.com chamas-tacos.com  
kassiafood.fr tacos-avenue.com takkosking.com mastertacos.com o-tacos.com/fr

|                                          | Restaurant #1 | Restaurant #2 | Restaurant #3 |
|------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Name of Restaurant                       |               |               |               |
| What sizes do they offer?                |               |               |               |
| What proteins do they offer?             |               |               |               |
| What cheeses do they offer?              |               |               |               |
| What sauces do they have?                |               |               |               |
| Do they offer any other toppings?        |               |               |               |
| What is the price range for their tacos? |               |               |               |

10

copyright © 2021 frenchified.com

triple (3 viandes)

☐ bacon

é

jalouse  
chili thai  
ivre

mozzarella  
emmental  
kiri



# answer key



NAME: \_\_\_\_\_ CLASS: \_\_\_\_\_

1. How does French food compare? Two different cultures are a blend. They're quite similar but they are a fusion of French and Mexican food.

2. What are the ingredients of a French meal? Usually, meat, fish, cheese, sauce and vegetable.

3. Why are some people not happy with French food? Some believe it is a cultural appropriation, others are disappointed when they think they are getting Mexican food but they are something completely different.

4. How do these diagrams with the characteristics of the two types of food?

| FRENCH FOOD        | FUSION             | MEXICAN FOOD       |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| More formal        | More formal        | More casual        |
| More expensive     | More expensive     | More affordable    |
| More traditional   | More traditional   | More traditional   |
| More complex       | More complex       | More complex       |
| More refined       | More refined       | More refined       |
| More elegant       | More elegant       | More elegant       |
| More sophisticated | More sophisticated | More sophisticated |



# resource links

WEBSITES AND VIDEOS

## resources

### Articles:

The Unlikely Rise of the French Tacos | The New Yorker: <https://www.newyorker.com/magazine/2021/04/19/the-unlikely-rise-of-the-french-tacos>

'French Tacos' Are Not Tacos: <https://www.vice.com/en/article/ypange/french-tacos-are-not-tacos>

Le taco français est né à Lyon ! La recette du tacos et son histoire: <https://www.toolyon.com/le-taco-francais-une-gourmandise-dorigine-lyonnaise-a-la-conquete-du-monde/>

Everything You Need To Know About French Tacos: <https://www.mashed.com/383244/everything-you-need-to-know-about-french-tacos/>

What Are French Tacos and Why Do They Exist?: <https://frenchly.us/what-are-french-tacos-and-why-do-they-exist/>

French tacos are on the 'rise,' here's what's in them : <https://www.mysanantonio.com/food/restaurants/article/french-tacos-france-the-new-yorker-16104484.php>

What on Earth Is a 'French Taco'? : <https://montreal.eater.com/2020/2/5/21124908/what-is-a-french-taco-french-tacos-montreal>

The truth about French tacos: <https://www.mashed.com/188904/the-truth-about-french-tacos/>

French tacos: A Trendy Fast Food: <https://french-iceberg.com/french-tacos-fast-food/>

### Restaurant websites:

FrenchTacos.ca: <https://www.frenchtacos.ca/>

New School Tacos: <https://www.newschooltacos.fr/>

Le Tacos de Lyon: <https://www.letacosdelyon.com/>

Chamas Tacos: <https://chamas-tacos.com/>

Kassia Food: <https://kassiafood.fr/>

Tacos Avenue: <https://www.tacos-avenue.com/>

Tacos King: <http://takosking.com/>

Master Tacos: <https://www.mastertacos.com/>

O'Tacos: <https://o-tacos.com/fr>

### Videos:

Make your own gigataco: TACOS MAISON XXL ! La recette façon O'tacos !? - YouTube

Challenge: [https://youtu.be/VVyh4\\_Xi6\\_I](https://youtu.be/VVyh4_Xi6_I)

How to make tacos <https://youtu.be/FZncvpgz8E>

O'tacos success story [https://youtu.be/vCm\\_CmsV5Oo](https://youtu.be/vCm_CmsV5Oo)

cheap vs. expensive tacos <https://youtu.be/eQ8B2wvzcxl>