

LA CUISINE ET LA NOURRITURE



Vocabulary

- **Includes Google slides document with 21 different food vocabulary items**



LE CROISSANT

LA CUISINE ET LA NOURRITURE



Reading activities

What do French people eat?

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 by.

There are also French chain restaurants - Quick is a popular burger chain similar to McDonald's. La Pêche 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, which you can have it delivered or pick it up.



Le Fast Food

Fast food a plusieurs noms en français - il est parfois appelé "restauration rapide", mais il se concentre simplement sur la vitesse de la cuisine. Mais il peut également être appelé "la cuisine de rue" - car la nourriture est achetée et consommée le long du chemin, souvent au travail par exemple. Prêt-à-manger est un terme qui signifie que la nourriture est préparée (souvent en petits plats) et peut être mangée immédiatement : pas besoin de cuisiner ou de faire cuire le plat. D'autres restaurants sont des "traiteurs" et vendent des aliments qui sont préparés, mais qui ont besoin d'être réchauffés. Ils sont souvent utilisés pour les grandes occasions, comme les mariages.

Dans de nombreux restaurants, vous avez le choix entre manger «sur place» ou «à emporter». Emporter veut dire que vous prenez le repas dans un sac, sur place signifie que vous allez manger au restaurant.

Beaucoup de Français aiment manger dans ce type de restaurants, mais aujourd'hui, un nouveau mouvement fait son apparition en France : le mouvement "slow food", qui a pour but d'apprendre aux gens à reconnaître la valeur de la nourriture fraîche, préparée avec soin, à savourer et manger lentement. Avec la croissance de la restauration rapide, le problème de l'obésité a également augmenté en France. Dans le passé, le taux d'obésité était très faible.

Seasonner to season le taux the rate



French Cooking

When you hear about French cuisine, you probably aren't thinking about fast food or fast food. France has a well-deserved reputation for fancy food and perfect presentation. This particular type of cooking isn't something the average French person cooks on a regular basis. In fact, it has a special name - haute cuisine, or high cooking.

The history of haute cuisine starts in the 17th century. Cooking for the courts and nobles had become rather sophisticated, but the recipes and techniques were not put in writing until La Varenne wrote the very first French cookbook. While the courts had access to large amounts of food to show off their wealth and taste, La Varenne's book focused on using quality ingredients and techniques that showed off their skills.

The 18th and 19th centuries saw the development of a very important item in any kitchen - the mother sauces. Based on 4 basic sauces, hundreds of different dishes could be made. French cuisine used these sauces frequently. The great chef Antoine Careme is credited with bringing these sauces to the forefront of French cooking.



**Reading about what
people eat in France**

**Reading about fast
food**

**Reading about
French cooking**

**Each article has two versions - one in French, the other in
English**

LA CUISINE ET LA NOURRITURE



activities

La Haute Cuisine

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 étoilé 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.

tasks tasks **un coup de pouce** a boost **légère** light



Reading about haute cuisine

La carte et les formules

When you eat at a French restaurant, fast food, or café you will need to know how to decipher the menu. French menus can be confusing if you're not familiar with some terms!

A French menu consists of two sections - "la carte" - or items purchased separately and "le menu" - or items purchased as a special combination. It will ALWAYS be cheaper to order from the menu, and you will probably get a better variety of tastes. It's like ordering a combo meal.

Sometimes the special menu will be listed as "formules" - and it will usually give several options. You might have the choice of an appetizer + main dish, or a main dish + dessert. Or, you might get a choice of all three. In a fast food place, the formule usually includes a drink. In a restaurant or café, it generally does not.

The formules will be listed by course - so you will see "entrée" first, with a selection of appetizers for you to choose from. Next will be the plats, or main dishes. Finally, the desserts will be listed.

The tip is nearly always included in the price of a French meal. However, if the service was good it is typical to leave a Euro as an additional tip. Tax is always included.



Reading a menu

Trouvez 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 <http://www.restoaparis.com/> to find something that you will be able to enjoy.



Which restaurant did you choose?	Type your answer here.
What is the address?	Type your answer here.
What are their specialties?	Type your answer here.
What do you plan to order?	Type your answer here.
What is the cost of a typical meal here?	Type your answer here.
Read 1-2 reviews of your restaurant. What sorts of comments do people make about it?	Type your answer here.

Finding a restaurant

LA CUISINE ET LA NOURRITURE



language use activities

Le fast food

Choose one of the fast food restaurants by clicking on the links below and answer the questions.



Which restaurant did you visit?	
What are the current specials the restaurant is offering?	Type your answer here.
What kind of meals do they offer for children?	Type your answer here.
Is there anything on the menu that you can't buy in local fast food places in your area?	Type your answer here.
How do the prices compare to those in your area?	Type your answer here.
If you were eating here, what would you order?	Type your answer here.

Fast food

Les courses

Go shopping for the items on your list at one of the grocery stores below. Keep track of the quantity and cost for each item, as well as your total.

des oeufs
du fromage
la glace au chocolat
du pain
des tomates
du poulet
du yaourt

Item	quantity	cost



Grocery shopping

Drag the items to the store where you would buy them.



Where to buy items

LA CUISINE ET LA NOURRITURE



language use activities

Pizzeria Julia

Accueil exceptionnel.
Fermeture à 23h.
J'appelle à 22h48 pour commander 4 pizzas, le patron est très sympa et me les fait pour 23h...
On arrive à 23h15 l'accueil est top.
Une pizza est toujours en cuisson, alors ON NOUS OFFRE carrément une pizza entière à déguster pour patienter.... Juste génial...

Les pizzas sont merveilleuses.
La pâte succulente etc....
88 Euros pour 4 pizzas et 4 boissons, franchement c'est juste incroyable vu le niveau de qualité...

La meilleure pizza que j'ai goûté dans ma vie.

Monte Casino

Nous étions très pressés et c'est ce qui semblait être le plus adapté à ce besoin précis compte tenu du fait que nous devions rester dans un rayon très proche de notre lieu de travail du jour.

Le service n'est absolument pas souriant et le serveur ne nous a pas adressé un seul regard.
Les pizzas (4 fromages et celle à la mozzarella, tomates cerises et roquette) ne sont vraiment pas terribles. Mangeables oui mais pas bonnes du tout. Les produits ne sont pas de qualité et la pâte n'est pas assez cuite. Dernier point important elles étaient très fades.

Ca nous a dépanné mais je ne la conseille pas.

What is the reviewer's opinion of Pizzeria Julia?	Type your answer here.
What is the reviewer's opinion of Monte Casino?	Type your answer here.
Which restaurant has better pizza?	Type your answer here.
Which restaurant would you choose? Why?	Type your answer here.

Reading restaurant reviews

Les courses

Which items are in the cart? Drag the words to the photo if you see the item in the cart.



Une baguette	Des oeufs
Du poulet	Des pommes
Un ananas	Des pommes de terre
Des tomates	Des céréales
Des bananes	Une salade
Du lait	d'huile
Du brocoli	

Grocery shopping

La mousse au chocolat

100 g de chocolat noir cassé en morceaux
100 g de beurre
4 œufs jaunes et blancs séparés
100 g de sucre
une pincée de sel

TAPE 1: Mettez dans un saladier le chocolat et le beurre, passez tout au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus, mélangez jusqu'à ce que le tout soit homogène.

TAPE 2: Fouettez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Mettez les jaunes et le sucre dans un autre saladier et battez-les jusqu'à obtenir un mélange blanchi et bien mousseux. Versez ce mélange sur le chocolat et mélangez bien à la cuillère.

TAPE 3: Ajoutez ensuite un tiers des blancs et mélangez vigoureusement. Puis ajoutez le reste des blancs délicatement à la cuillère en soulevant bien la mousse, il ne faut plus voir les blancs mais ne pas trop insister non plus.

TAPE 4: Versez dans des pots, j'ai choisi des pots de confiture pour changer, et laissez prendre quelques heures au frigo avant de déguster.

Watch the video at: <http://goo.gl/GJU2x7>



What do you have to do to the eggs before using them?	Type your answer here.
What two items do you melt in the first step?	Type your answer here.
What is the final step in the recipe?	Type your answer here.
Would this recipe be suitable for vegetarians?	Type your answer here.

Reading a recipe