

Roselyne Roesch, Rosalba Rolle-Harold

LA FRANCE AU QUOTIDIEN

5^e édition

PUG
FLE

AVANT-PROPOS

Ce livre s'adresse à toutes celles et tous ceux qui ont envie de mieux connaître le quotidien des Français. En mettant en évidence des comportements et des pratiques typiquement français, *La France au quotidien* a pour but d'étendre une compétence culturelle, de faire acquérir un lexique et des notions propres aux thèmes abordés comme la famille, la santé, le travail, la citoyenneté... Les enseignants y trouveront matière à enrichir leur culture personnelle pour nourrir leur cours et les étudiants pourront se familiariser avec des thèmes ciblés par le CECRL, thèmes qui s'articulent, dans l'ouvrage, autour de 12 chapitres.

Pour chaque thème, les objectifs culturels sont précisés, et les rubriques «Vérifier ses connaissances» et «Exercer ses compétences» détaillent les exercices correspondant aux compétences de réception et de production écrites et orales.

À l'issue de chaque chapitre, un quiz permet de faire le point sur les éléments acquis au fil de la lecture, et des exercices évaluent la compréhension de documents sonores (disponibles sur le site des PUG : <https://www.pug.fr/store/page/289/complements-france-au-quotidien>, avec le mot de passe «participation») qui font écho aux thèmes du chapitre. Pour la compréhension orale, deux rubriques sont récurrentes : «Comprendre une conversation entre tierces personnes» et «Comprendre en tant qu'auditeur». Les signes * et ** indiquent le degré de difficulté du document. Des repères culturels et lexicaux apparaissent en marge des exercices pour en faciliter la compréhension.

Les rubriques «Ça se discute» pour l'oral, «À vos stylos !», pour l'écrit, permettent à l'étudiant d'exercer sa compétence de production.

En outre, de nombreuses illustrations animent les chapitres et peuvent être utilisées comme documents déclencheurs.

En complément du livre, des fiches pédagogiques disponibles en ligne (sur le site des PUG : <https://www.pug.fr/store/page/289/complements-france-au-quotidien>, avec le mot de passe «participation») donnent aux enseignants des pistes pour introduire les thèmes en classe de langue et exploiter les documents.

À la fin de l'ouvrage figurent l'intégralité des transcriptions des documents sonores ainsi que les corrigés des quiz et des exercices de compréhension orale.



Retrouvez les documents sonores et les fiches pédagogiques
en flashant ce code puis en rentrant le mot de passe «participation».

SOMMAIRE

P. 6

-
- 1 • LA FRANCE**
À VOTRE TOUR ! → p. 17

P. 46

-
- 4 • LA TABLE**
À VOTRE TOUR ! → p. 59

P. 20

-
- 2 • LE CALENDRIER**
À VOTRE TOUR ! → p. 31

P. 62

-
- 5 • LA SANTÉ**
À VOTRE TOUR ! → p. 70

P. 34

-
- 3 • LA FAMILLE**
À VOTRE TOUR ! → p. 43

P. 72

-
- 6 • LES LOISIRS**
À VOTRE TOUR ! → p. 85



P. **88**

7 • L'ARGENT

À VOTRE TOUR ! → p. 99

P. **130**

10 • L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

À VOTRE TOUR ! → p. 143

P. **102**

8 • L'HABITAT ET LE LOGEMENT

À VOTRE TOUR ! → p. 111

P. **146**

11 • LE TRAVAIL

À VOTRE TOUR ! → p. 157

P. **114**

**9 • L'ENSEIGNEMENT PRIMAIRE
ET SECONDAIRE**

À VOTRE TOUR ! → p. 127

P. **160**

**12 • LE CITOYEN, LES INSTITUTIONS
ET LA POLITIQUE**

À VOTRE TOUR ! → p. 171

P. **174**

• TRANSCRIPTIONS & CORRIGÉS

LA TABLE

Les produits industriels qui inondent le marché de l'alimentation ont tendance parfois à uniformiser, par-delà les frontières, les habitudes des consommateurs. Malgré cela, les Français restent très attachés à leurs traditions culinaires. Ils revendiquent leurs racines à travers leur manière de cuisiner et les produits qu'ils utilisent. Les produits phares que sont le vin et le fromage sont toujours présents à la table familiale comme au restaurant. Bien manger est un art de vivre même si, en France comme ailleurs, les habitudes alimentaires varient en fonction du niveau social et des générations.

OBJECTIFS CULTURELS

- Découvrir la cuisine des régions et les vins de France.
- Comprendre les comportements alimentaires des Français.
- Se familiariser avec les codes sociaux liés aux repas et aux manières de table.
- Décoder les labels.

PRATIQUE DE LA LANGUE

VÉRIFIER SES CONNAISSANCES

• Réception de l'écrit

Lire pour s'informer
→ Quiz page 61

EXERCER SES COMPÉTENCES

• Réception de l'oral

- Comprendre une conversation entre tierces personnes
« À chacun ses habitudes »
Audio 7 → page 59
- Comprendre en tant qu'auditeur
« Les caractéristiques du vin »
Audio 8 → page 60

• Production orale

Monologue suivi ou interaction
« Ça se discute ! »
→ Page 61

• Production écrite

Écriture créative
« À vos stylos ! »
→ Page 61



Car I Mini. 2 kg
6.40 Kg

Car I France
Courgettes Jaunes
Rondes
5.90 Kg

Car I France
Tomates Roma
4.90 Kg

Car I France
Courgettes Vertes
Rondes
4.90 Kg

Car I Maroc
Haricots Verts
8.90 Kg

France
8.90 Kg

Car I Italie

LES MOTS ET LES EXPRESSIONS DU THÈME

- additif (n.m.)
- affinage (n.m.)
- apéritif (n.m.)
- brasserie (n.f.)
- charcuterie (n.f.)
- convivial (adj.)
- culinaire (adj.)
- grignotage (n.m.)
- mets (n.m.)
- pesticide (n.m.)
- savoir-vivre (n.m.)
- vinifier (v.)



POUR EN SAVOIR PLUS

Manger sur le pouce signifie manger rapidement sans se mettre vraiment à table en référence aux ouvriers, aux paysans et aux soldats qui mangeaient sans fourchette en n'utilisant qu'un simple couteau et qui, de ce fait, se servaient beaucoup de leur pouce.

LES REPAS

Dans les grandes villes, la vie moderne a modifié les habitudes alimentaires. Le temps passé à cuisiner diminue en France comme ailleurs. Plus de la moitié des Français estiment qu'un repas doit être convivial avant d'être équilibré et, malgré le grignotage et l'augmentation des plats préparés dans leur alimentation, ils restent attachés aux trois repas traditionnels, ce qui est une exception parmi les pays européens. À la maison, le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner rythment les journées. À ces trois repas s'ajoute le goûter que prennent les enfants aux alentours de 17h en rentrant de l'école.



Le duo café croissant est un des piliers du petit-déjeuner à la française.



LE SAVIEZ-VOUS ?

- L'origine du croissant est controversée, mais il semblerait que cette pâtisserie soit originaire de Vienne en Autriche, c'est pourquoi on appelle viennoiserie les produits de boulangerie sucrés comme les croissants, les pains au chocolat, les brioches, etc.
- C'est Marie-Antoinette d'Autriche, reine de France, qui a officiellement introduit et popularisé le croissant en France à partir de 1770. Aujourd'hui, le croissant est toujours apprécié au petit-déjeuner.

Le petit-déjeuner est pris entre 7h et 8h, le déjeuner entre 12h et 13h et le dîner entre 19h et 20h30 selon la saison. En effet, on dîne plus tard en été, quand les journées sont longues et les soirées ensoleillées. Le petit-déjeuner surprend souvent les étrangers par sa frugalité. Il se compose traditionnellement d'une boisson chaude, le plus souvent un café noir ou au lait et plus rarement de thé. La moitié des Français prennent des tartines de pain beurré avec de la confiture. Les enfants boivent du chocolat, souvent accompagné de viennoiseries ou de tartines, et mangent parfois des céréales. Un Français sur quatre ne prend pas de petit-déjeuner malgré les conseils des diététiciens. Même si 70% des Français déjeunent chez eux, particulièrement ceux qui habitent des villes moyennes où le travail s'arrête à midi et reprend à 14 heures, le déjeuner reste le repas le plus souvent pris en dehors du domicile. Dans les grandes villes, il est souvent impossible de rentrer chez soi, alors on mange sur le pouce, et la restauration rapide française ou étrangère attire de nombreux clients, surtout les jeunes ; mais nombreux sont ceux qui apportent sur leur lieu de travail un déjeuner préparé à la maison, considéré comme plus économique et de meilleure qualité qu'un sandwich ou un plat de restauration rapide.

Les salariés peuvent bénéficier de chèques-restaurant, dont une partie est financée par leur entreprise. Ces chèques-repas sont acceptés dans de nombreux établissements.

 «À chacun ses habitudes»* → page 59



Le dîner est le repas qui réunit toute la famille, il est le plus souvent pris entre 19 heures et 20 heures, et peut se composer de plusieurs plats, sans oublier le fromage accompagné d'un peu de vin.

Il est courant de recevoir la famille ou des amis à dîner. Quand on est invité, il est convenable d'offrir un bouquet de fleurs à la maîtresse de maison, d'apporter une bouteille de bon vin ou parfois un dessert. Lorsqu'on est invité chez des proches, on peut proposer de préparer un plat, le plus souvent une entrée ou un dessert, ce qui allège la tâche des hôtes et réduit les dépenses liées aux invitations.

LES USAGES DE LA TABLE

À table, la fourchette est placée à gauche de l'assiette, le couteau et la cuillère à soupe à droite et la petite cuillère au-dessus de l'assiette. Les verres sont posés en haut, à droite de l'assiette et sont alignés de la gauche vers la droite du plus grand au plus petit : le verre à eau, le verre à vin rouge et le verre à vin blanc.



À l'occasion de repas de fête, il peut y avoir plusieurs couteaux et fourchettes selon la composition du menu. À côté des verres à eau et à vin, on peut trouver au-dessus de l'assiette une flûte à champagne.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans quel sens doit-on placer les dents de la fourchette ? Autrefois, les familles nobles ou simplement fortunées avaient des couverts gravés à leurs armoiries ou à leurs initiales à l'extérieur du manche. Pour que ces marques soient visibles, on plaçait les fourchettes pointes vers le bas et les cuillères côté bombé vers le haut. Cette habitude persiste sauf dans les restaurants où on les met souvent pointes vers le haut pour éviter qu'à la longue les dents percent la nappe !

LE SAVIEZ-VOUS ?

- N'est pas boulanger qui veut ! La loi précise que l'appellation de «boulanger» est réservée aux professionnels qui fabriquent la totalité du pain sur le lieu de vente et qui n'utilisent aucune étape de congélation.
- La traditionnelle baguette, star des boulangeries, mesure 65 cm et pèse 250 gr.



En 2010, une identité visuelle pour les boulangers a été créée : deux pains jaunes, avec l'accroche «Boulangers, c'est un métier». C'est un repère utile pour le consommateur.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Même si les règles de «savoir vivre» se sont assouplies, certaines bonnes manières subsistent :

- il faut attendre que la maîtresse ou le maître de maison commence à manger pour faire de même ;
- le poulet et les autres volailles ne se mangent pas avec les doigts, sauf si la maîtresse ou le maître de maison vous invite à le faire ;
- on laisse les mains sur la table, mais on n'y pose pas les coudes.



Le menu du jour est souvent noté à la craie sur une ardoise.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Lorsque vous commandez de la viande rouge, on vous demande toujours de choisir le degré de cuisson. « Bleue » signifie que la viande sera à peine cuite, « saignante » peu cuite à l'intérieur et « à point » bien cuite.

POUR EN SAVOIR PLUS

Les brasseries sont des cafés-restaurants qui servent des plats du jour et des boissons à des prix généralement abordables.

AU RESTAURANT

La plupart des restaurants proposent, en particulier à l'heure du déjeuner et en semaine, des menus composés d'un choix d'entrées, de plats, de fromages et/ou de desserts. Le plat principal est en général un plat de viande ou de poisson avec un accompagnement de légumes. Il est aussi possible de manger à la carte, c'est-à-dire de commander un seul plat ou de composer son propre menu. Dans ce cas, il faut savoir que les prix sont plus élevés que ceux du menu proposé par le restaurant. Le plat du jour, à l'affiche de nombreux restaurants et brasseries à l'heure du déjeuner, est un mets proposé en dehors de la carte et qui change chaque jour. Il y a désormais une offre assez large de plats sans viande, pour satisfaire les végétariens et les personnes simplement soucieuses de leur santé. Le vin et les boissons sont très rarement compris dans le prix du menu et figurent le plus souvent sur la carte des vins. Les vins, proportionnellement au prix du repas, sont assez chers. Certains restaurants proposent des vins « en carafe » ou « la cuvée du patron » qui sont d'un prix très raisonnable. Le pain, les couverts et l'eau « en carafe » c'est-à-dire qui n'est pas minérale, sont compris dans le prix du repas.

Les restaurants traditionnels n'acceptent généralement plus de nouveaux clients après 14 heures pour le déjeuner et 22 heures pour le dîner. Bien sûr, il est toujours possible de manger dans les brasseries ou les établissements de restauration rapide qui ont des horaires de service différents et plus étendus.

Même si le service est compris dans l'addition, il est d'usage de laisser un pourboire au restaurant. Les pourboires sont parfois partagés entre tous les serveurs.

LES CUISINES DES RÉGIONS

La France est connue dans le monde entier pour le raffinement de sa cuisine. Les chefs français sont recherchés et parfois célébrés comme de véritables artistes. Évidemment, la cuisine de tous les jours est plus simple, mais les Français attachent beaucoup d'importance à la qualité, au prix et à la provenance des produits alimentaires qu'ils consomment. Ils font souvent, par nécessité économique leurs achats dans les grandes surfaces situées à la périphérie des villes. En revanche, le week-end et pendant les vacances, faire les courses au marché est un véritable plaisir. La tendance « locavore » est l'expression d'une volonté de consommer des produits frais cultivés ou élaborés près de chez soi. Cette tendance valorise les petits producteurs qui sont très présents sur les marchés.

Pour répondre à une demande croissante des consommateurs attentifs à leur qualité de vie, des marchés exclusivement bio apparaissent en ville comme à la campagne.

CUISINES DU SUD

Toutes les régions de France ont leurs spécialités culinaires en fonction du climat et du terroir. La France métropolitaine se situe dans une zone tempérée où plusieurs types de paysages coexistent, ce qui détermine plusieurs types de cultures et d'élevages qui sont la marque des patrimoines régionaux. Certaines cuisines sont emblématiques d'une tradition gastronomique. C'est le cas de la cuisine du sud-ouest bien connue pour son foie gras aux truffes, son confit de canard accompagné de pommes de terre rissolées à la graisse d'oie, ses vins de Bordeaux, etc. Toutes ces spécialités sont particulièrement riches en calories. Le Sud-Ouest illustre parfaitement « le paradoxe français » puisque c'est dans cette région que les gens vivent le plus vieux et ont le taux de cholestérol le plus bas !

La région de Toulouse est célèbre pour son cassoulet qui est un plat de haricots blancs, de charcuterie et de confit d'oie ou de canard.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, une loi empêche notamment les moyennes et grandes surfaces de plus de 400 mètres carrés de jeter de la nourriture et de rendre leurs produits invendus impropres à la consommation. Elles ont l'obligation de conclure une convention avec une association caritative, afin de faciliter les dons alimentaires.



Le foie gras est une spécialité culinaire composée exclusivement de foies (assaisonnés) de canards ou d'oies qui ont été engraisés par gavage afin d'augmenter la taille de leur foie.



Le romarin est une plante aromatique qui, comme l'ail, parfume les plats de la cuisine méditerranéenne.

La cuisine provençale est composée essentiellement des fruits et légumes cultivés dans le Sud-Est de la France. Elle est souvent parfumée aux herbes dites de Provence comme le thym, le romarin et le laurier. La base de la cuisson des aliments est l'huile d'olive produite localement. Sur la côte, les poissons et les fruits de mer sont à l'honneur. On peut citer la bouillabaisse qui est une recette traditionnelle de la cuisine de la Provence méditerranéenne. Originnaire de Marseille dont elle est un des emblèmes, elle se compose d'une soupe de poissons que l'on mange avec des croûtons de pains souvent aillés et tartinés d'une sauce pimentée (la rouille), de poissons servis entiers et de pommes de terre. On peut également citer l'aioli, une mayonnaise à l'huile d'olive relevée d'ail, qui accompagne un plat de légumes et de poissons, le plus souvent de la morue.

Certains plats comme la ratatouille, la salade niçoise, les farcis et l'anchoïade sont évocateurs de cette cuisine « du soleil ».

En Corse, on apprécie la charcuterie et les fromages de chèvre et de brebis.

CUISINES DU NORD

La région des Hauts-de-France, à la frontière belge, partage avec ses voisins un plat typique des côtes de la mer du nord « les moules-frites ».



La quiche, plat traditionnel de la Lorraine, est une tarte chaude garnie d'œufs et de lardons et qui se décline dans différentes versions (quiche au saumon, aux épinards, aux poireaux, etc.).



Les moules sont souvent servies avec des frites et présentées dans leur plat de cuisson. Il faut compter un kilo de moules environ pour une portion.



Un plateau de fruits de mer composé de coquillages et de crustacés est servi généralement avec de la mayonnaise et du beurre (doux ou salé).

La réputation gastronomique de l'Alsace est largement fondée. Cette grande région viticole produit également de la bière réputée. La cuisine, d'influence germanique, fait une belle place à la charcuterie. Sa célèbre choucroute est un plat de chou fermenté, accompagné de charcuterie et de pommes de terre. Dans ces régions, on aime la bière, mais le vin blanc d'Alsace est très apprécié des connaisseurs.

La Bretagne, à l'ouest, est réputée pour ses poissons et ses fruits de mer, qu'elle exporte dans tout le pays. Les huîtres, que l'on mange généralement crues, les coquilles Saint-Jacques, les moules, les crustacés comme les homards, les crevettes, etc., y sont d'excellente qualité.

Les crêpes ou les galettes bretonnes, sucrées ou salées s'invitent à l'heure du goûter. Avec les crêpes, l'usage est de boire du cidre

normand, une boisson pétillante légèrement alcoolisée (entre 2 et 8 degrés), résultat de la fermentation de pommes.

La Normandie région productrice de cidre est aussi une région d'élevage de vaches laitières. Ainsi le beurre, la crème fraîche et les fromages comme le camembert, connu dans le monde entier, font la réputation de cette partie de la France un peu boudée par les touristes à cause de son climat humide, mais c'est ce climat qui entretient de belles et vertes prairies.

CUISINES DU CENTRE

Actuellement, la cuisine lyonnaise défend une image de simplicité et de qualité et se vend aussi bien en France qu'à l'étranger. Avec plus de mille lieux de restauration, Lyon possède l'une des plus grandes concentrations de restaurants par habitant en France : les typiques « bouchons » où l'on mange des spécialités locales comme les quenelles, les saucissons, voisinent avec les restaurants gastronomiques tenus par des chefs étoilés, parmi lesquels le renommé et regretté Paul Bocuse. Lyon est sans aucun doute la capitale gastronomique française.

Déjà célèbre pour ses vins prestigieux, la Bourgogne l'est aussi pour les produits de son terroir et ses spécialités comme les escargots et l'andouillette qui est une charcuterie cuite faite d'intestin et d'estomac de porc. Dijon, la capitale bourguignonne, est le pays des saveurs et des épices qui a donné son nom à la célèbre « moutarde de... Dijon ».

CUISINE ANTILLAISE

L'art culinaire reflète la manière d'être et de vivre d'un peuple, mais aussi son histoire. C'est ainsi que la cuisine des Antilles garde la trace de tous les peuples qui y ont fait escale, Indiens et Africains en particulier. C'est toute une large palette gastronomique qui compose cette cuisine relevée et épicée où le poisson et les fruits de mer tiennent une place importante dans les menus. Parmi les incontournables, on retrouve les crevettes sautées à l'ail, les poissons frits ou encore les acras de morue.

La culture de la canne à sucre assure la production de différentes sortes de rhum. Les touristes du monde entier apprécient le ti-punch (petit punch en créole antillais), qui est un cocktail à base de rhum, de citron vert, et de sirop de canne.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Le plat traditionnel préféré des Français reste le pot-au-feu : du bœuf que l'on fait cuire longtemps avec divers légumes comme des carottes, des navets, des poireaux, du céleri, des oignons et des pommes de terre.



- Quant au plat exotique préféré, c'est le couscous qui emporte tous les suffrages. Ce plat originaire d'Afrique du Nord est composé de légumes et de plusieurs viandes ou poissons, le tout cuit dans un jus épicé. Il est servi avec de la semoule de blé cuite à la vapeur.

PROVERBES ET DICTONS

On ne fait pas d'omelette sans casser d'œufs.

C'est dans les vieux pots qu'on fait la meilleure soupe.



Le rhum est le résultat de la fermentation et de la distillation du jus de la canne à sucre.

Produit emblématique de la France et associée au fameux béré, la baguette côtoie dans les boulangeries des pains aux formes variées à base de farines diverses (seigle, maïs, sarrasin, châtaigne, etc.).



LE PAIN, LE VIN ET LE FROMAGE

En France, le vin et le fromage ont toujours été considérés comme indissociables et le pain vient cimenter cette union.

LE PAIN

Cet aliment qui constitue le quotidien de nombreux Français est en fait relativement encadré. Autrefois, la législation se concentrait principalement sur le contrôle du prix du blé, aujourd'hui, c'est surtout la valorisation du travail des artisans boulangers et la conservation du fameux savoir-faire français.

Un décret de 1993, dit « décret pain », vise à défendre la boulangerie de fabrication traditionnelle face à la concurrence du pain industriel et encadre la composition de certains pains. Par exemple, lorsque vous achetez une baguette « tradition », vous êtes assuré qu'elle n'a subi aucun traitement de surgélation et qu'elle ne contient aucun additif. Elle est composée d'un mélange de farines de blé, d'eau potable et de sel de cuisine, auquel on a ajouté un peu de levure ou de levain pour sa fermentation.

La baguette de pain, qui doit son nom à sa forme, pèse environ 250 grammes et mesure 65 cm.

Un repas sans pain n'est guère envisageable pour un Français. Outre sa valeur symbolique, il a longtemps été un élément nutritif de base dans l'alimentation. Sa consommation a beaucoup diminué au fil du temps, mais plus de 90 % des Français consomment environ 150 g de pain par jour. C'est un produit qui se consomme frais et s'achète au jour le jour. Lorsque le pain est rassis, on peut le mélanger à du lait, du sucre et des œufs pour faire un dessert sucré appelé « pain perdu ».

LE VIN

La vigne et le vin

En Europe, la Grèce serait historiquement le premier pays à avoir vinifié ; les Romains ont ensuite répandu la culture de la vigne dans de nombreux pays dont la Gaule au fil de leurs conquêtes, et c'est sans doute à Marseille que sont nés les premiers vins français.

POUR EN SAVOIR PLUS

Les campagnes de lutte contre l'alcoolisme, la fréquence des contrôles d'alcoolémie au volant*, la mise en garde des dangers de l'alcool chez la femme enceinte expliquent en partie la diminution de la consommation moyenne de vin et d'alcool par habitant. En 50 ans, la consommation de vin a chuté de plus de la moitié. Aujourd'hui, les Français ne boivent plus de vin à tous les repas.

*La limite fixée par la loi en 2020 est de 0,5 g d'alcool par litre de sang.

Si aujourd'hui on peut goûter et apprécier des vins du monde entier, avant le développement des transports par rail, on ne buvait que le vin de sa région, de son village, voire de sa vigne. La production vinicole contribuait à forger l'identité d'une région et c'est dans une moindre mesure encore le cas aujourd'hui. La valeur d'un vin dépend souvent du lieu dont il provient. Il présente des signes particuliers propres à son terroir qui est un ensemble de facteurs de l'écosystème de la vigne qui englobe le sol, la topographie et le climat.

C'est l'union du cépage et du terroir qui donne son caractère au vin, et c'est le savoir-faire du vigneron qui préserve l'harmonie de cette union.

La place du vin

Le vin est l'un des domaines d'expertise de la France et un emblème de la culture française au niveau international, mais c'est aussi un produit qui fait partie intégrante de la culture des Français. Il est synonyme de plaisir et de convivialité et autour du vin et de la gastronomie s'est développé ce qu'on appelle « un art de vivre à la française ».

Si les consommateurs dans leur ensemble sont plus nombreux, ils ne permettent toutefois pas d'enrayer la baisse globale de la consommation de vin en France. Le vin, qui était par le passé une composante du repas, est devenu une boisson culturelle. Les buveurs occasionnels élargissent le champ des consommateurs, leur profil évolue et ce sont les femmes qui y sont de plus en plus représentées.

On remarque ces dernières années un regain d'intérêt pour le vin, pour les associations mets et vins, une tendance qu'on peut relier au goût des Français pour le retour du « fait maison ».

Avec 42 litres par an et habitant, la France compte toujours parmi les plus gros buveurs de vin dans le monde.

Le vin se boit en mangeant mais aussi au moment de l'apéritif. À l'heure de « l'apéro » dont le rôle est d'ouvrir l'appétit, on grignote des amuse-bouche, appelés familièrement amuse-gueule (olives, fruits secs, canapés par exemple) et parfois l'apéritif est dînatoire. Ce moment de convivialité est plus décontracté qu'un repas servi à table. Le vin accompagne diverses préparations culinaires froides ou chaudes proposées en petites portions. L'apéritif dînatoire se substitue au repas.

Choisir un vin

• Les appellations

Les vins français sont classés en trois grandes catégories :

- les vins sans indication géographique, communément appelés Vins de France. Ce sont des vins ordinaires issus d'un mélange de production de divers vignobles et destinés à une consommation courante,
- les vins avec Indication géographique protégée ou IGP,
- et les Appellations d'origine protégée, AOP.

Cette classification française, et notamment les appellations AOP, permettent de garantir l'origine d'un vin : cette appellation fait référence à un terroir et à des conditions d'élaboration très strictes. Les vins de Bordeaux, de Bourgogne, de Champagne, du Val de Loire, des Côtes-du-Rhône, de Provence et du Languedoc-Roussillon ont tous des réglementations strictes et spécifiques à leur aire de production. Ainsi, le vignoble français produit plus de 3 000 types de vin pour près de 400 appellations différentes réparties sur 80 départements.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans l'antiquité, le vin a son dieu, Dionysos pour les Grecs, Bacchus pour les Romains.



Les huîtres se vendent par douzaine ou demi-douzaine et se partagent parfois à l'heure de l'apéritif.

PROVERBES ET DICTONS

Quand le vin est tiré, il faut le boire.



L'étiquette est la carte de visite du vin, elle apporte des informations utiles et légales : l'origine géographique du vin, l'identité du metteur en bouteilles et du producteur, le titre alcoométrique par exemple.

Avec le développement de l'agriculture biologique, un nouveau marché est en plein développement. Les consommateurs, sensibles aux procédés de fabrication et aux techniques de culture du vin bio, sont prêts à payer ce produit plus cher.

• **L'étiquette d'un vin**

L'étiquette ou la carte d'identité du vin comporte des mentions obligatoires comme la dénomination du produit (AOP, IGP, etc.) le nom de l'embouteilleur, le titre alcoométrique (le degré d'alcool), la contenance, le pays d'origine, le numéro d'identification du lot, un logo préventif à l'attention des femmes enceintes, la liste des produits allergènes et la mention « contient des sulfites ».

Les mentions du millésime (l'année de récolte du raisin) et du cépage sont facultatives.

• **Les accords mets et vins**

Comment marier le vin à la cuisine ? Pour certains, associer vin blanc et poisson et vin rouge et viande est une règle de base. De nos jours, les choses sont plus complexes, car l'éventail des vins disponibles sur le marché est vaste et la cuisine plus exotique. Vous ne vous tromperez pas si vous respectez deux règles traditionnelles, à savoir servir les vins plus légers avant les vins corsés et les vins plus secs avant les vins plus sucrés ; tout le reste est affaire de goût.

 **« Les caractéristiques du vin »** → page 60**

 **LE SAVIEZ-VOUS ?**

Même si le poète Alfred de Musset disait « Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse », le vin ne se boit pas dans n'importe quel verre ! Les vins de table, rouges ou blancs, sont servis dans des verres à pied dont la forme varie selon l'origine du vin. Le champagne se boit dans une coupe ou dans une flûte.



Les vins blancs d'Alsace sont souvent servis dans un petit verre ballon, au pied fin et vert qui donne de jolis reflets au vin et accentue l'impression de fraîcheur.



Le mode de vieillissement en fût de chêne est généralement réservé aux grands vins rouges.

 **LE SAVIEZ-VOUS ?**

Le vin rouge doit en principe être servi chambré, c'est-à-dire à la température ambiante de la pièce. Le vin blanc et le vin rosé sont servis frais.



LE FROMAGE

« Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 258 sortes de fromages ? ». Depuis que Charles de Gaulle, général des armées et homme d'État, a émis ce célèbre jugement, le nombre de fromages produits en France a considérablement augmenté.

En France, il existe plus d'un millier de variétés de fromages. Ces variétés peuvent être regroupées dans de grandes familles en fonction de leurs teneurs en eau, en matières grasses et en calcium, et on peut aussi les distinguer par type de lait (lait de vache, de chèvre, de brebis ou de bufflonne).

Autant de fromages qui présentent chacun des caractéristiques différentes, en fonction de leur terroir d'origine, du type d'élevage et des traditions agricoles. Ce n'est pas pour rien si chaque fromage a son odeur, sa texture et ses arômes !

Il y en a pour tous les goûts : des fromages à l'odeur forte, à la saveur douce ou piquante, à l'arôme fruité, avec des trous, sans trous, avec des marques de moisissure bleues, vertes ou blanches, au goût de noisette ou de champignon, des fromages à pâte dure ou molle, à la croûte cendrée ou fleurie, secs ou frais.

En ville ou à la campagne, les meilleurs fromages s'achètent chez les fromagers affineurs qui, comme les cavistes pour le vin, sélectionnent les meilleurs produits et qui, contrairement aux grandes surfaces, peuvent les conserver dans des conditions optimales.

Les fromages : une variation de goûts et de formes qui peuvent se décliner à l'infini.

? LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour déguster un fromage dans les meilleures conditions, il ne faut pas le mettre au réfrigérateur.



Les fromages doivent être conservés idéalement à une température de 8 °C pour éviter les moisissures et le dessèchement.



Logos européens.



Logos nationaux.

POUR EN SAVOIR PLUS

- En 1985, un humoriste nommé Coluche, révolté par l'extrême pauvreté et la misère de certains de ses concitoyens, décide de créer avec un groupe d'artistes « les Restos du cœur » (Resto pour restaurant). Cette association, qui fait appel à la générosité de tous, a pour but de distribuer de la nourriture aux plus démunis.
- En 1988, le Parlement français vote à l'unanimité la « loi Coluche » : chaque personne faisant un don, même modeste, à une association, bénéficie d'une réduction d'impôt.

UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

LES LABELS

Lorsque le consommateur achète une denrée alimentaire, il lui est souvent difficile de choisir parmi un grand nombre de produits qui semblent tous présenter les mêmes caractéristiques. Certains produits se différencient des autres, car ils portent sur leur emballage, à côté des informations réglementaires obligatoires (dénomination de vente, date limite de consommation, etc.), un signe officiel de la qualité et de l'origine du produit.

Il existe quatre signes européens de la qualité :

- **L'Appellation d'origine protégée (AOP)** : elle garantit un lien très fort du produit avec son terroir. La qualité résulte exclusivement du milieu naturel et du savoir-faire des hommes.
- **L'Indication géographique protégée (IGP)** : la relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOP, mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit.
- **La Spécialité traditionnelle garantie (STG)** : elle atteste qu'un produit alimentaire a été fabriqué selon une recette considérée comme traditionnelle.
- **L'Agriculture biologique** : elle vise à établir un système de gestion durable de l'agriculture, notamment au travers d'une amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et d'un développement de la biodiversité. Ainsi, il n'est pas permis de recourir aux OGM, aux pesticides et engrais chimiques de synthèse dans le cadre de la production biologique. Des conditions d'élevage sont également imposées aux agriculteurs afin de garantir le bien-être des animaux.

Parallèlement aux signes européens, il existe des labels nationaux comme le label rouge. Les produits « label rouge » se distinguent des produits similaires par leurs conditions particulières de production et de fabrication.

LA SEMAINE DU GOÛT

Pour répondre à l'uniformisation des habitudes alimentaires, les professionnels des métiers de bouche ont institué en 1990 la semaine du goût, qui a lieu chaque année au mois d'octobre. Elle favorise les rencontres entre professionnels, le grand public et les publics cibles (de la maternelle à l'enseignement supérieur) partout en France, pour sauvegarder la culture des patrimoines culinaires et le bien manger.

Le but de cette initiative est d'inciter les jeunes générations à découvrir de nouvelles saveurs, à leur faire connaître des aliments oubliés et retrouver le plaisir de s'alimenter sainement. La semaine du goût a également pour ambition d'informer la population sur l'importance d'une alimentation équilibrée, nécessaire pour prévenir certaines maladies et lutter contre l'augmentation inquiétante de l'obésité, particulièrement chez les enfants.

Pendant cette semaine, de nombreuses manifestations sont organisées dans les établissements scolaires, les restaurants, les usines, les grandes surfaces d'alimentation et sur les marchés.



Pendant la semaine du goût, de nombreuses activités sont proposées aux enfants pour leur faire découvrir de nouvelles saveurs ou de nouveaux produits. Ici par exemple, un jeu permettant de reconnaître et de nommer différents poissons comestibles.

À VOTRE TOUR!

REPÈRES CULTURELS

AOC : l'appellation d'origine contrôlée est un grade dans la classification des vins qui est l'équivalent au niveau européen de l'AOP (Appellation d'origine protégée).

les chèques-restaurants : équivalents des chèques déjeuner ou chèques repas ou titres restaurants, ils sont cofinancés par le salarié et l'employeur et permettent aux salariés qui ne bénéficient pas de cantine de prendre des repas à l'extérieur dans des restaurants ou des commerces assimilés.

les œufs à la neige : dessert traditionnel à base de lait et d'œufs, appelé également « îles flottantes ». Il s'agit de blancs d'œufs, battus en une mousse blanche comme de la neige, servis sur une crème dite anglaise, mélange de lait, de sucre et de jaunes d'œufs.

REPÈRES LEXICAUX

bistrot (ou bistro) (n.m.) : café ou restaurant modeste (un troquet, en français familier). *Prendre un pot au troquet du coin* signifie prendre un verre dans un café du quartier.

traiteur (n.m.) : personne ou entreprise qui prépare des plats cuisinés à emporter.

viande blanche (n.f.) : viande de volaille, de lapin, de porc, de veau ou d'agneau, par opposition à la viande rouge comme la viande de bœuf, de cheval ou de mouton. Une blanquette est un ragoût de viande blanche, par exemple de veau ou d'agneau.

COMPRÉHENSION ORALE *



À CHACUN SES HABITUDES

Vous allez entendre deux personnes interrogées sur leurs habitudes alimentaires.

A Lisez les questions ci-dessous, puis écoutez le document et répondez aux questions.

	LA FEMME	L'HOMME
Le petit-déjeuner		
De quoi est-il composé ?		
Le déjeuner		
Où est-il pris ?		
Le dîner		
À quelle heure dînent-ils ?		
Avec qui dînent-ils ?		
Qui prépare le repas ?		
Le week-end, les jours de fêtes		
En quoi leurs habitudes diffèrent-elles ?		

B Écoutez à nouveau et répondez aux questions.

1 Pourquoi l'homme ne mange-t-il pas à l'heure du petit-déjeuner ?

.....

2 Comment la dame paie-t-elle son repas de midi ?

.....

3 Citez quatre avantages du restaurant d'entreprise :

•
 •
 •
 •

4 Que fait l'homme avant le dîner ?

.....

5 Vont-ils souvent au restaurant ? Oui Non
 Pourquoi ?

.....

À VOTRE TOUR!



REPÈRES CULTURELS

le Beaujolais, la Bourgogne, Bordeaux : régions de culture de la vigne et de production de vin.

syrah, grenache, chardonnay, merlot, cabernet-sauvignon, cabernet-franc : noms de cépages.

Châteauneuf-du-Pape : appellation prestigieuse d'un vin du Sud-Est.

REPÈRES LEXICAUX

vigne (n.m.) : arbuste fruitier dont le fruit est le raisin.

viticulteur (n.m.) : personne qui cultive la vigne.

COMPRÉHENSION

ORALE **



LES CARACTÉRISTIQUES DU VIN

Vous allez entendre un document décrivant les caractéristiques d'un vin. Répondez aux questions suivantes :

1 Qu'est-ce que le terroir ?

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

2 Qu'est-ce que le cépage ?

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

3 Citez les trois éléments qui participent de l'originalité d'un terroir.

-
-
-

4 La peau des raisins peut-être :

- blanche
 rouge
 noire

5 La chair des raisins peut être :

- blanche
 rouge
 noire

6 Qu'est-ce qui caractérise le Beaujolais ?

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

7 Quelle est la particularité du Châteauneuf-du-Pape dans le Sud-Est ?

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

8 En quoi le travail des viticulteurs a-t-il changé ces dernières années ?

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

9 Qu'est-ce que l'œnologie ?

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

10 Citez deux éléments qui font qu'un vin est exceptionnel.

-
-

À VOTRE TOUR!

COMPRÉHENSION

ÉCRITE

QUIZ

A Les propositions suivantes sont-elles vraies (V) ou fausses (F) ?

Au restaurant

1 Le vin est toujours compris dans le prix du menu. V F

2 On ne paie pas de supplément pour le pain. V F

3 L'eau minérale est gratuite. V F

4 Le plat du jour est un menu complet. V F

B Que signifie le terme « locavore » ?

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

C Quelles sont les trois expressions qui indiquent le degré de cuisson de la viande ?

Du moins cuit au plus cuit :

- 1
- 2
- 3

D Dans le sud de la France, quel est le produit de base pour la cuisson des aliments ?

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

E Un apéritif dînatoire peut remplacer le dîner. V F

F Un steak « saignant » est un steak presque cru. V F

G Les restos du cœur sont réservés aux personnes qui ont des problèmes de santé. V F

H Quelle est la caractéristique de certains verres à vin blanc d'Alsace ?

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

I Citez trois objectifs de la semaine du goût.

-
-
-

J Citez cinq des huit mentions devant obligatoirement figurer sur l'étiquette d'un vin.

-
-
-
-
-

PRODUCTION

ORALE

Ça se discute !

La manifestation appelée « La semaine du goût » peut-elle contribuer à modifier efficacement les habitudes alimentaires des Français ?

PRODUCTION

ÉCRITE

À vos stylos !

Sur le modèle du paragraphe « au restaurant », pouvez-vous donner à un étranger en visite dans votre pays des informations qui lui permettraient de commander des plats et des boissons dans un restaurant sans mauvaise surprise pour ce qui est de la commande et de l'addition ?