

La table



Chapitre

Découvrir et comprendre

■ **La Classification des vins** : En France, où la production annuelle moyenne est de 70 millions d'hectolitres, il existe quatre grades de classification, réglementés par des lois spécifiques : AOC (Appellation d'origine contrôlée), AOVDS (Appellation d'origine vin de qualité supérieur), vin de pays, vin de table. L'appellation AOC garantit une excellente qualité de vin. Les vins de table sont des vins « de tous les jours », ils représentent 40 % à 50 % de la production française.

■ **Un traiteur** : personne ou entreprise qui prépare des repas à emporter et à consommer chez soi.

■ **Un bistrot (ou bistro)** : 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.

■ **La viande blanche** : désigne la 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.

■ **Les œufs à la neige** : dessert traditionnel à base de lait et d'œufs, appelé également *îles flottantes*. Les blancs d'œufs, battus en une mousse blanche (en neige) sont servis sur une crème, dite anglaise (mélange de lait, de sucre et de jaunes d'œufs).



Échange**

Compréhension guidée

Situation : Vous allez entendre deux personnes interrogées sur leurs habitudes alimentaires.

A. Lisez les questions ci-dessous, puis écoutez l'enregistrement et répondez ensuite 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 différent-elles ?		

B. Écoutez à nouveau l'enregistrement et répondez aux questions.

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

2 Que fait l'homme avant le dîner ?

3 Vont-ils souvent au restaurant ? Pourquoi ?

Enrichissement lexical

A. Cochez la bonne réponse.

1 C'est copieux.

a. C'est bon.

b. C'est riche.

c. C'est abondant.

2 C'est équilibré.

a. C'est très cher.

b. C'est bien composé sur le plan nutritionnel.

c. C'est d'un bon rapport qualité-prix.

3 Mettre la main à la pâte

a. Préparer des pâtes

b. Participer à la préparation

c. Mettre les mains dans la farine

B. Complétez les phrases suivantes avec les mots proposés. Vous pouvez consulter un dictionnaire.

1

Substantif	Verbe	Adjectif
convive (m. ou f.) convivialité (f.)	convier	convivial (m.) conviviale (f.) conviviaux (m. pl.)

- a. L'ensemble du personnel au pot de départ à la retraite du directeur administratif.
- b. Le mobilier a été changé, l'aménagement a été revu, les bureaux sont beaucoup plus maintenant.
- c. Ils ont créé un site internet vraiment, d'ailleurs, il est très visité.
- d. Tous ont pris place dans la salle des fêtes, et au début du repas le père de la mariée a fait un petit discours.
- e. Bien que l'habitude du grignotage se soit développée chez les jeunes ces dernières années, la traditionnelle du repas français ne disparaît pas.

2

Substantif	Verbe	Adjectif
saveur (f.)	savourer	savoureux (m.) savoureuse (f.)

- a. Sans épices, ce plat aurait été sans
- b. D'après le célèbre cuisinier Brillat-Savarin, les quatre fondamentales du goût sont : l'acide, l'amer, le salé et le sucré.
- c. La mousse au chocolat préparée selon ta recette est particulièrement, très onctueuse et pas trop sucrée.
- d. Depuis qu'il a failli mourir, il chaque moment de la vie.

C. Parmi les plats ci-dessous, recherchez une recette sur internet, puis de mémoire, oralement ou par écrit, faites la liste des ingrédients et des ustensiles nécessaires à la préparation.

Le couscous – la blanquette de veau – le bœuf bourguignon – les œufs à la neige – la mousse au chocolat – une tarte.



Information**

■ Compréhension guidée

Situation : Vous allez entendre une information sur les éléments importants entrant dans la fabrication du vin.

A. Lisez les questions ci-dessous, puis écoutez l'enregistrement et répondez ensuite aux questions.

1 Qu'est-ce que le terroir ?

.....

2 Qu'est-ce que le cépage ?

.....

3 Quels sont les éléments qui participent à l'originalité d'un terroir ?

.....

4 Qu'est-ce qui caractérise le Gamay dans le Beaujolais ?

.....

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

.....

6 Qu'est-ce que l'œnologie ?

.....

■ Enrichissement lexical

A. Complétez les phrases avec les mots proposés. Vous pouvez consulter un dictionnaire.

1

Substantif	Adjectif
viticulteur (m.) viticultrice (f.) viticulture (f.)	viticole

a. Le bordelais est une région très connue, son vignoble existait déjà avant la conquête romaine.

b. Dans le but de respecter l'environnement, de plus en plus de se tournent vers la culture biologique.

c. De nombreux domaines sont dirigés par car elles ont su montrer leurs

e. Pour répondre à la demande des consommateurs, française a su s'adapter et a privilégié la qualité à la quantité de la production.

2

Substantif
vigne (f.)
vignoble (m.)
vigneron (m.), synonyme de viticulteur (m.)

a. Le travail est devenu plus scientifique, mais il doit toujours tailler et soigner chaque pied tout au long de l'année.

b. Au XIX^e siècle, le phylloxéra a détruit une grande partie européen.

c. Les ceps , sagement alignés, sont caractéristiques des paysages provençaux.

d. Pendant les vendanges, les ramasseurs sont dispersés dans et travaillent dur mais souvent dans une joyeuse atmosphère.