

Objectif : retenir les régions, les spécialités et les formulations utiles pour présenter un plat français.

Fiche récapitulative

1. Les idées principales

La cuisine comme voyage

Une recette régionale permet de parler d'un lieu, d'un climat, d'un produit, d'une saison et d'une mémoire collective.

La langue des recettes

Les recettes utilisent le vocabulaire des ingrédients, des gestes, des textures, des quantités et des consignes.

2. Tour de France gourmand

Région	Spécialités repères	Mots à retenir
Lyonnais	Gratinée lyonnaise, cervelle de canut, œufs à la tripe	oignon, fromage blanc, gratiner, bouchon
Bretagne	Crêpes de blé noir, coquilles Saint-Jacques, far breton	sarrasin, beurre, mer, pâte
Provence	Bouillabaisse, soupe au pistou, soupe au potiron	ail, basilic, poisson, huile d'olive
Alsace	Flammenküche, choucroute garnie	crème, oignon, chou, convivialité
Bourgogne	Escargots, coq au vin, bœuf bourguignon	vin, beurre persillé, mijoter
Pays basque	Œufs à la piperade, gâteau basque, chipirons farcis	poivron, tomate, piment, couleur

3. Phrases utiles

- Ce plat vient de...
- Il est préparé avec...
- On le sert souvent...
- Il est plutôt fondant, croustillant, parfumé, relevé ou généreux.
- Cette recette évoque...

À retenir

Présenter une spécialité, ce n'est pas réciter une recette. Il faut dire d'où elle vient, avec quoi elle est préparée, quand on la mange et ce qu'elle représente.