

Parler de l'alimentation



La Semaine du Goût

Lisez le prospectus distribué dans les écoles, puis répondez.

La première Journée du Goût a eu lieu le 15 octobre 1990, à l'initiative de Jean-Luc Petitrenaud (spécialiste de gastronomie). En 1992, la Journée du Goût est devenue la Semaine du Goût.

Les Leçons de Goût

Action incontournable de la Semaine du Goût, la Leçon de Goût dans les écoles a mobilisé en octobre 2004 près de 4000 chefs de cuisine et professionnels des métiers de bouche, qui ont rencontré 5000 classes. Pour plus d'informations : <http://www.legout.com>

- À qui s'adresse la Semaine du Goût ?
- À votre avis, quels sont les objectifs de cette initiative ?
 - former des futurs professionnels de la cuisine
 - préparer des spécialités culinaires
 - vendre des produits alimentaires
 - développer des comportements alimentaires
- Est-ce qu'il existe des initiatives similaires dans votre pays ?
- Que pensez-vous de cette initiative ?

1

Vous avez le projet d'organiser une soirée française pour la classe.

Découvrez la consommation alimentaire en France.

Regardez les dessins et trouvez un nom pour chaque groupe d'aliments dans la liste suivante.

poissons et fruits de mer - légumes frais
viandes et volailles - produits laitiers -
fruits - légumes secs et céréales

Université Toulouse Jean - Jaurès

UFR LLCE - Département DEFLE
Année 1 : Expression orale
Semestre 1

semaine du 11 au 17 octobre SEMAINE DU GOÛT

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
ENTRÉE	Salade de tomates	Pommes de terre au thon	Salade de lentilles	Carottes râpées	Pâté de campagne/ Terrine de volaille
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au paprika/ Sauté de mouton Gratin de pommes de terre	Poulet rôti à l'estragon Petits pois à la française	Boulettes de bœuf à la tomate Haricots verts	Pâtes à la bolognaise	Filet de poisson au citron Riz
FROMAGE	Fromage blanc au sucre	Camembert	Brie	Yaourt aux fraises	Comté
DESSERT	Fruit	Crêpe au sucre	Mousse au chocolat	Fruit	Compote de pommes à la cannelle

Les repas en France

Observez ces menus d'une cantine scolaire française et complétez le texte suivant sur les repas en France.

Un repas ordinaire en France comporte en général ... parties : une entrée, un ..., du ... ou un produit laitier, puis un ...

Pour le plat principal, il y a de la ..., des œufs ou du ..., avec des légumes, du riz, ou des pâtes.

Pour l'entrée, on trouve principalement deux catégories alimentaires : des crudités (légumes crus ou parfois cuits, servis froids), de la charcuterie (saucisson, pâté...), ou quelquefois un fruit (melon, pamplemousse, avocat). La soupe est plutôt réservée au dîner.

Le dessert est sucré : cela peut être un fruit, un gâteau, une crème...

S'EXERCER n° 1 et 2

3

À deux, composez le menu du lundi suivant. Choisissez selon vos préférences dans la liste ci-dessous.
tarte aux pommes - frites - steak haché - fruits au sirop - terrine de poisson - gratin de courgettes - yaourt sucré - omelette aux fines herbes - fromage de chèvre - salade grecque

4

Imaginez ! Vous invitez des amis à dîner. Il y a une végétarienne, un homme qui fait un régime pour maigrir, des personnes qui aiment bien manger. En petits groupes, composez le menu pour faire plaisir à tous vos invités.

AIDE-MÉMOIRE

- Indiquer l'ingrédient principal d'un plat
une salade de tomates
une compote de pommes
- Indiquer un ingrédient important, le parfum ou une façon de préparer
des pâtes à la bolognaise
une mousse au chocolat
du poulet à l'estragon
un yaourt aux fraises

S'EXERCER n° 3

5

Échangez en petits groupes.

a) Dites quel est votre menu ordinaire/de fête préféré, puis comparez.

b) Faites une liste commune des aliments que vous aimez et que vous n'aimez pas.

Ensuite, avec les listes des différents groupes, faites une liste finale pour toute la classe.

Source : Alter Ego A1, Hachette FLE.