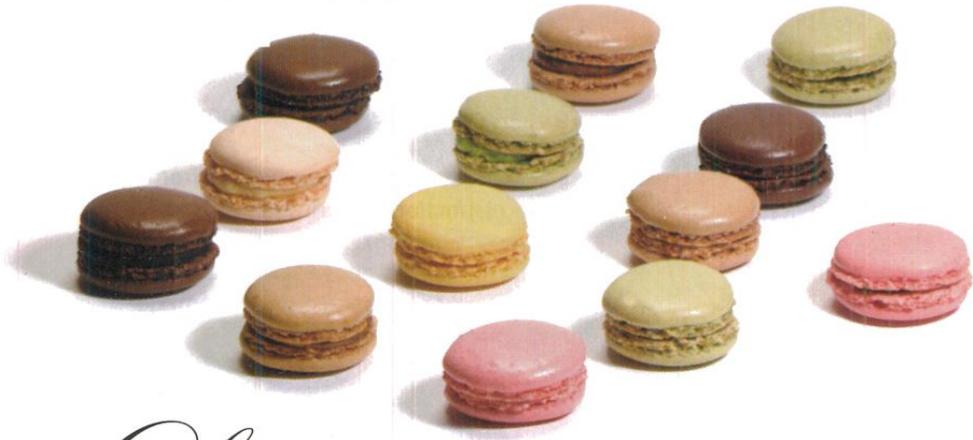


MACARONS



L

une des pâtisseries françaises les plus célèbres produit un curieux effet : si tout le monde est d'accord sur son goût et sa texture, il est beaucoup plus délicat de dire à quoi elle ressemble. Un macaron est sucré, croquant et fondant, il a un joli parfum d'amande, un cœur délicieusement tendre, mais quelle est sa forme, quelle est sa couleur ?

On fabrique des macarons un peu partout en France et, même si les ingrédients restent toujours plus ou moins les mêmes, chaque région lui a donné une personnalité particulière. Il faut de la poudre d'amande, des blancs d'œufs et du sucre pour faire des macarons, mais sur cette base, il existe des variations infinies. Près de Nancy, le macaron de Boulay est rugueux et craquelé ; à Amiens, c'est une petite galette épaisse ; le macaron de Montmorillon, dans le sud-ouest, ressemble à une petite quiche ; dans le Pays basque, il est rond et lisse...

Le macaron dit « parisien » est le plus surprenant, il est composé de deux coques bombées entre lesquelles est fourrée une « ganache ». Leur petite collerette fait très chic, mais c'est surtout leurs couleurs vives et leurs saveurs qui séduisent : pistache, chocolat, café, vanille, framboise, noix de coco, menthe, citron, thé vert et bien d'autres... Les macarons sont très tendance aujourd'hui, ils ont leur fête le 20 mars, jour du printemps, et un joaillier de la capitale s'est même inspiré de ces délicieuses mignardises pour créer une collection de bijoux.

Lexique

goût (n.m.) :
la saveur

croquant (adj.) :
croustillant, qui craque
sous les dents

fondant (adj.) :
moelleux, qui fond
dans la bouche

rugueux (adj.) :
qui n'a pas une forme
régulière

coque bombée (n.f.) :
une enveloppe fine
et gonflée

collerette (n.f.) :
une bordure en forme
de dentelle

être tendance (loc.v.) :
être en vogue, à la mode

mignardise (n.f.) :
une sucrerie,
une gourmandise

Autour du texte

Lire

1. Qu'est-ce qu'un macaron ?
2. Quels adjectifs qualifient le mieux la texture d'un macaron ?
3. Avec quoi prépare-t-on des macarons ?
4. Pourquoi trouve-t-on des macarons de formes différentes en France ?
5. Quelles sont les caractéristiques du macaron « parisien » ?
6. Comment s'appelle la crème qu'on trouve au cœur du macaron « parisien » ?
7. Quels types de parfum sont utilisés pour les macarons ?
8. Quel est le jour des macarons en France ?

Parler

- Dites à quel moment on mange des pâtisseries, à quelles occasions.
- Présentez votre pâtisserie préférée et ses qualités.
- Commentez cette opinion de Jean-Jacques Rousseau : « La viande n'est pas un aliment fait pour les humains car les enfants préfèrent spontanément les produits à base de lait et les pâtisseries » (*Émile ou de l'Éducation*, 1762).

Rechercher

- Le prix des macarons, les endroits où l'on en achète.
- Le joaillier parisien qui s'est inspiré des macarons pour créer des bijoux.



TRUFFE



Brillat-Savarin, auteur de la *Physiologie du Goût* (1825), qualifiait la truffe de diamant de la cuisine. Depuis le Moyen-Âge en France, on connaît en effet ce champignon qui pousse sous la terre, mêlé aux racines de certains arbres. On ramasse les truffes à la fin de l'automne ou en hiver, avec un chien truffier ou un cochon qui sait les trouver par l'odeur, ou même à l'aide de certaines mouches qui les adorent.

La plupart des truffes françaises viennent de Provence, mais c'est la truffe noire, aussi appelée truffe du Périgord, qui est la plus recherchée pour son parfum très riche. On trouve également des truffes en Italie et en Espagne, ainsi qu'en Chine, aux pieds de l'Himalaya.

Tout comme les diamants, les truffes ont un prix : celles du Périgord valent de cinq cents à mille euros le kilo. Une truffe pèse entre vingt et cent grammes, mais on en trouve parfois qui pèsent plus d'une livre !

La saveur délicate de la truffe se marie bien aux mets de viandes, de gibier en particulier, ou aux pâtés de foie gras, une autre spécialité du Périgord. La recette de l'omelette aux truffes est simple : on conserve pendant 24 heures une truffe avec quelques œufs frais, le parfum de la truffe sera alors capté par les œufs et merveilleusement rendu pendant la cuisson.



Lexique

pousser (v.) : croître, grandir
racine (n.f.) : la base d'un arbre, enfouie sous la terre
ramasser (v.) : cueillir, récolter
la plupart (pron.) : la majorité
peser (v.) : mesurer en poids
livre (n.f.) : mesure de poids égale à la moitié d'un kilo (500 grammes)
saveur (n.f.) : le goût
mets (n.m.) : un plat, une recette
gibier (n.m.) : les animaux sauvages, pris à la chasse
cuisson (n.f.) : le processus de cuire un aliment

Autour du texte

Lire

1. Qu'est-ce qu'une truffe ?
2. Où est-ce qu'on trouve des truffes ?
3. Comment est-ce qu'on cueille les truffes ?
À quelle époque de l'année ?
4. Les truffes poussent dans quelles régions de France et du monde ?
5. Quelle est la plus prestigieuse des truffes ?
6. Quel est le poids d'une truffe moyenne ?
7. Combien peut coûter une truffe de 100 grammes ?
8. Avec quoi mange-t-on des truffes ?

Parler

- Citez des produits alimentaires dans le monde qui coûtent cher.
- Débattez les propositions suivantes :
 - Payer très cher pour des produits alimentaires n'est pas raisonnable.
 - Il est tout à fait normal de dépenser beaucoup pour des produits rares.

Rechercher

- Une ou deux recettes à base de truffes.
- Des champignons comestibles ; des champignons non comestibles.
- Le sens de l'expression : « Pousser comme un champignon ».



ESCARGOTS ET GRENOUILLES

Le seul lien que l'on peut établir entre des animaux aussi différents que l'escargot et la grenouille, c'est qu'ils sont tous deux associés à la gastronomie française, à la fois dans son raffinement et dans son excentricité. De la grenouille, seules les cuisses sont dégustées. On les fait frire avec de la panure, du sel et des oignons. Les os de grenouilles sont aussi fins que des arêtes de poisson et il faut faire très attention à ne pas les avaler. Quant aux escargots, un mets gastronomique typiquement bourguignon, la recette est très élaborée, elle nécessite plus de huit jours de préparation, puis on les frit à la poêle avec une persillade. En fait, ce sont surtout les touristes de passage en France qui désirent faire l'expérience des grenouilles ou des escargots, car les Français en mangent plutôt rarement. L'idée de consommer des animaux aussi exotiques semble incongrue pour beaucoup d'entre eux et c'est vrai que les prix pratiqués dans les restaurants qui en proposent découragent un peu. Pourtant, il faut reconnaître que ces batraciens et ces gastéropodes ont réussi à définir la cuisine française de manière remarquable.



Lexique

lien (n.m.) :
un rapport, une liaison
raffinement (n.m.) :
la sophistication,
la distinction
excentricité (n.f.) :
ce qui n'est pas dans la
norme, qui est extravagant
cuisse (n.f.) :
la partie supérieure
de la jambe
déguster (v.) :
manger, consommer
panure (n.f.) :
un mélange de farine
et d'œufs
aval (v.) :
absorber, ingérer
mets (n.m.) :
un plat, une recette,
une spécialité culinaire
persillade (n.f.) :
un assaisonnement à base
de persil, de beurre et d'ail



Autour du texte

Lire

1. Quelle sorte d'image les escargots et les grenouilles donnent-ils à la cuisine française ?
2. Que mange-t-on des grenouilles et que faut-il éviter ?
3. Avec quels ingrédients les grenouilles sont-elles cuisinées ?
4. Les escargots sont une spécialité de quelle région française ?
5. Comment cuisine-t-on les escargots ?
6. Pour quelles raisons les Français ne mangent-ils pas souvent d'escargots ?
7. Quels sont les noms scientifiques des escargots et des grenouilles ?

Parler

- Exprimez votre opinion sur ces propositions :
 - Il est choquant de manger des escargots ou des grenouilles.
 - Il faut respecter les traditions culinaires dans les cultures du monde.
- Citez des bizarreries gastronomiques dans les traditions culinaires d'autres pays.
- Commentez cette remarque de Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » (*La physiologie du goût*, 1825).

Rechercher

- Le sens du message de la fable *La grenouille qui veut paraître aussi grosse qu'un bœuf* de Jean de la Fontaine (1621-1695).
- Le sens de l'expression : « Avancer comme un escargot ».



Le maroquinier Louis Vuitton a établi sa société en 1854 et c'est en 1896 que son fils Georges crée la fameuse toile imperméable Monogram. Les ornements graphiques qui composent cette toile comprennent les initiales du créateur de la maison mais aussi des motifs floraux inspirés par des dessins japonais traditionnels, au moment où les arts du pays du Soleil Levant étaient découverts par les peintres impressionnistes.

À l'origine, la Maison Vuitton se concentrait sur les articles de bagagerie mais elle s'est depuis diversifiée pour inclure le prêt-à-porter et les chaussures, les stylos, la joaillerie. La Maison promeut aussi la compétition sportive et l'aventure avec des rallyes automobiles, une course de voiliers et une collection littéraire de récits de voyage. En 2010, la *Fondation Louis Vuitton pour la Création* a ouvert un centre à Paris consacré à l'art contemporain. Ce centre est logé dans un « nuage de verre » conçu par l'architecte américain Frank Gehry.

Première marque mondiale de produits de luxe, sujette à beaucoup de contrefaçons, le succès international de Louis Vuitton doit beaucoup à son installation sur les marchés asiatiques : Tokyo en 1978, Séoul en 1984 et Pékin en 1992. Depuis, des centaines de boutiques Louis Vuitton sont présentes dans les plus grandes villes des cinq continents.



Autour du texte

Lire

1. Quelle était la spécialité de Louis Vuitton ?
2. Quelle est l'origine du logo Louis Vuitton ?
3. Quels sont les produits vendus par cette marque ?
4. À quoi est aussi associée la marque Louis Vuitton ?
5. Quel est l'objectif de la Fondation Louis Vuitton ?
6. Qu'est-ce qui a largement contribué à la renommée de Vuitton dans le monde ?

Parler

- Donnez la définition d'un produit de luxe, des raisons pour lesquelles on achète ce type de produits.
- Nommez des pays producteurs d'articles de luxe.
- Dites pourquoi la contrefaçon et les copies illégales posent un sérieux problème pour les marques de luxe.

Rechercher

- Des exemples de prix des produits Louis Vuitton.
- Les grandes marques de luxe françaises, leurs produits.
- Le sens des expressions : « Ça coûte les yeux de la tête » et « Jeter de l'argent par les fenêtres ».

Lexique

maroquinier (n.m.) : un fabricant de produits en cuir

imperméable (adj.) :

qui résiste à l'eau

promouvoir (v.) :

faire la promotion

rallye (n.m.) :

une course, une

compétition

voilier (n.m.) :

un bateau à voiles

consacré à (adj.part.) :

dédié, destiné

sujet à (adj.) :

exposé à

contrefaçon (n.f.) :

une imitation, une copie

FRIIT

Les Américains attribuent l'invention des frites aux Français depuis que Thomas Jefferson en mangeait à Paris juste avant la Révolution. De leur côté, les Français pensent que les frites sont une spécialité belge.

La vérité se trouve dans les assiettes, où souvent ces pommes de terre découpées en forme d'allumettes et cuites dans l'huile accompagnent comme garniture des saucisses, des « biftecks », des omelettes, des moules... Une salade verte à la vinaigrette complète généralement ce tableau du déjeuner, pris rapidement en brasserie ou au restaurant.

Il est inutile de demander à un enfant ce qu'il préfère entre les haricots verts, les épinards ou les frites. Les adultes sont plus discrets sur ce sujet mais ils penseront la même chose. L'obsession nationale pour les frites est si grande qu'elle se traduit jusque dans la langue, en effet quelqu'un qui se sent fatigué pourra ainsi dire : « Aujourd'hui, je n'ai pas la frite ! »

Lexique

vérité (n.f.) :
ce qui est vrai, authentique
garniture (n.f.) :
un assortiment,
une décoration
vinaigrette (n.f.) :
une sauce à base d'huile,
de vinaigre et de sel
brasserie (n.f.) :
un type de café qui sert
des plats simples
haricot vert (n.m.) :
un type de légume
épinard (n.m.) :
un légume vert
discret (adj.) :
qui agit avec retenue
se traduire (v.) :
s'exprimer, se manifester
se sentir (v.) :
avoir le sentiment,
éprouver un sentiment

Autour du texte

Lire

1. Les frites sont-elles belges ou françaises ?
2. À quoi peut-on comparer l'apparence des frites ?
3. Avec quel légume et comment fait-on des frites ?
4. Avec quoi mange-t-on des frites ?
5. Qui préfère les frites aux légumes verts ?
6. Que signifie l'expression : « Avoir la frite » ?

Parler

- À votre avis, les frites sont-elles une nourriture universelle aujourd'hui ?
- Débattez les propositions suivantes :
 - Si on aime quelque chose, on peut en manger autant qu'on veut.
 - On peut manger de tout, mais avec modération.

Rechercher

- Des plats à base de friture.
- Les différentes façons de cuisiner les pommes de terre.



CAFÉ ET CROISSANT



Le duo idéal qui compose le petit déjeuner se prend parfois à la maison, mais surtout au café : debout au comptoir, si on est pressé, ou assis dehors en terrasse, si on a du temps, avec le journal du matin.

Le croissant doit être encore chaud, sorti droit de chez le boulanger, légèrement croustillant à l'extérieur, onctueux à l'intérieur. Pour le café, il existe des options : on le prend noir ou « espresso » (surtout après le déjeuner), court ou allongé, parfois double, avec ou sans sucre. On peut y mettre aussi une goutte de lait, c'est alors un « noisette », ou si l'on veut plus de lait, on demandera un « crème ».

Le croissant est probablement d'origine viennoise, mais les boulangers français lui ont apporté cette texture feuilletée qui le caractérise si bien. Quant au café, les Italiens en font incontestablement un bien meilleur. Toutefois, rarement deux produits étrangers ont été à ce point « naturalisés » en France pour en faire un couple aussi réussi.

Lexique

comptoir (n.m.) :

le bar d'un café

droit de (adv.) :

directement

croustillant (adj.) :

qui craque légèrement sous la dent

onctueux (adj.) : doux, moelleux

viennois (adj.) :

qui se rapporte à Vienne, en Autriche

texture (n.f.) :

une forme, une composition, un aspect

feuilleté (adj.) :

une pâte formée de fines feuilles superposées

quant à (prép.) :

en ce qui concerne

incontestablement (adv.) :

sans doute, certainement

Autour du texte

Lire

1. À quels lieux le café et le croissant sont-ils associés ?
2. Où peut-on acheter des croissants ?
3. Quelles sont les qualités d'un bon croissant ?
4. Quelles sortes de café peut-on commander ?
5. Le croissant est-il une « invention » française ?
6. Quel pays a la réputation de faire un très bon café ?

Parler

- Présentez un petit déjeuner typique de deux régions très différentes du monde.
- Que préférez-vous : le thé ou le café ? Pourquoi ?
- Quelles sont les régions du monde où l'on boit du thé ?

Rechercher

- Les variétés de croissants en France.
- L'origine du mot « croissant ».
- L'origine du café, sa production dans le monde.

