**Glossaire 4**

**1. Présenter un stage**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Informations générales** | **Destination, durée, moyen de transport, voyage, transfert** | **Hébergement** | **Restaurant** | **Emploi du temps** | **Visites** | **Adjectifs/expressions** |
| * Vous ferez votre stage à …. * Votre stage va durer/durera 2/3 semaines, un mois, etc. * Vous voyagerez en avion avec vol Air France de Paris Charles-de-Gaulle à Gênes Cristoforo Colombo * Départ de CDG à heures…de dimanche… * Arrivée à CC à …heures de dimanche… * Transfert de l’aéroport à l’hôtel en mini-car privé/mini-bus privé * Arrivée à l’hôtel et installation dans votre chambre | * Vous séjournerez à l’hôtel … * Vous serez hébergés à l’hôtel… * L’hôtel …se trouve dans le centre ville/au coeur de la vieille ville Place/Rue… * Il est aménagé à l’intérieur d’un immeuble ancien/du XVIIe siècle récemment renové * Il se trouve à l’intérieur d’un immeuble moderne doté de tous les conforts * L’hôtel met à disposition de ses clients le wi-fi gratuit, une salle pour réunion, un american bar, une piscine, un parking privé, etc. * L’hôtel dispose de …chambres singles, doubles, standard et luxe et de …suites * Toutes les chambres sont équipées de coffre-fort, climatisation, wifi gratuit, minibar, télévision écran plat, etc. | * Vous ferez votre stage dans le restaurant … * Le restaurant se trouve dans le centre ville/en banlieue/au bord de mer * C’est un restaurant traditionnel qui propose une cuisine … * Le restaurant propose une cuisine traditionnelle, mais revisitée * L’ambiance est bristotière, romantique, élégante, raffinée, typiquement italienne, française, high tech, tendance, etc. * L’accueil est souriant et courtois, le service est rapide, mais suivi/soigné sans être pesant * Vous pourrez y goûter des spécialités telles que … * La carte des vins offre un choix impressionnant, la carte des vins offre une sélection de vins liguriens, siciliens, français, etc. * Le rapport qualité prix est raisonnable | Le matin vous ferez votre stage de 09H00 à 13h00, et l’après-midi vous pourrez découvrir les attraits et les charmes de cette ville magnifique, incontournable, mystérieuse, etc. | A’ ne pas manquer…  A’ visiter absolument  A’ voir absolument  Ne manquez pas de flâner  N’oubliez pas de musarder au coeur de la vieille ville  Lieux incontournables: | * superbe * magnifique * incontournable * inoubliable * romantique * pittoresque * au charme inoubliable * savoureux * délicieux * grisant   **La Ligurie est un jardin sur la mer,**  **un paysage peint de palmiers,**  **bords de mer fleuris,**  **bateaux de pêche et maisons colorées.**  **Ligurie signifie aussi villes d'art et petits bourgs médiévaux et de superbes villages perchés/à pic sur la mer**  **La cuisine ligure, reste l’une des plus parfumées de toute l’Italie.**  **Elle utilise sans compter tous les légumes, leur associant avec générosité une huile d’olive d’une pureté exemplaire**  **Elle utilise des ingrédients très simples, qui séparément semblent insignifiants, mais qui une fois combinés entre eux s'exaltent en une saveur finale de grande harmonie.**  **A la base de toutes les recettes nous trouvons l'huile d'olive de Ligurie, douce et délicate, et les herbes aromatiques.** |

**2. Présenter la gastronomie**

|  |  |
| --- | --- |
| **En présenter les caractéristiques** | La gastronomie ligurienne et génoise reflète le goût et le caractère du territoire et l’inventive des gens. Les génois ont su créer des plats sains, savoureux et très appétissants riches en herbes aromatiques, huile d’olive et de grande originalité. |
| **Présenter les spécialités** | Les spécialités les plus connues de la gastronomie génoise, régionale, de la Ligurie sont:… |
| **Présenter l’association Slow Food** | L’association Slow Food a choisi de défendre les petites productions qualitatives menacées de disparition, liées au terroir et aux traditions locales |
| **Présenter la restauration à Gênes** | À Gênes vous pourrez trouver tous les types de restaurants, pour toutes les poches et pour tous les goûts |
| **Présenter le rite de l’apéritif** | À Gênes l’apéritif est une obligation, une habitude à laquelle personne ne renonce : ne manquez pas de goûter un *gotto* (un verre) de vin blanc accompagné d’un *tocco* (morceau) de focaccia |

**3. Présenter des recettes**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom** | **Ingrédients** | **Ustensiles** | **Opérations** | **Astuces/infos** |
| **La focaccia** | Levure de bière | Un linge chaud (un panno caldo) | Déposer la farine sur le plan de travail et faire un puits  Faire lever (lievitare)  Laisser les empreintes des doigts qui recueilleront ainsi l’huile versée dessus. |  |
| **La farinata** |  | un plat à four anti-adhérent (l’déal ce serait un “*testo*”, c’est-à-dire un plat à four en cuivre), | Il est probable qu’une fine couche de mousse se forme à la surface du mélange. Eliminez-la à l’aide d’une écumoire  Enfournez une demi-heure, jusqu’à ce que la surface de la farinata soit dorée |  |
| **La tourte Pasqualina** | Marjolaine | Une paille (cannuccia) | Prendre une par une les 33 boules de pâtes, les étaler le plus finement possible avec le rouleau à pâtisserie et les **affiner (assottigliare)** davantage avec les mains huilées (poings fermés) jusqu’à ce qu’elles deviennent presque transparentes | Les tourtes aux légumes sont très répandues dans toute la Ligurie. Elles sont probablement nées du besoin d’utiliser les restes en les amalgamant avec quelque chose qui les tiennent ensemble |
| **Les farcis** |  |  | Poêler |  |
| **Le pesto** |  |  | Piler à l’aide d’un pilon  Amalgamer  Rendre crémeux le mélange  Détendre le mélange (ammorbidire)  Détendre la préparation |  |
| **Le bar à la ligurienne** |  |  | Écailler  Arroser avec l’huile ou le vin |  |
| **Le lapin à la ligurienne** |  |  | Faire dorer les morceaux de lapin sur toutes les faces |  |
| **Les canestrelli** | Le beurre rammoli |  | Créer une montagne de farine, former un puits et déposer au centre le jaune d’oeuf, le beurre ramolli et le sucre |  |

**4. Présenter la gastronomie française**

|  |  |
| --- | --- |
| **En présenter les caractéristiques** | La gastronomie française est renommée dans le monde entier en raison de sa qualité et de sa diversité et variété régionales  Elle est en constante évolution grâce à des chefs qui ne cessent de la revisiter afin de toujours plus nous surprendre et nous satisfaire. |
| **Mots clés** | Variété, diversité, terroir, innovation dans la tradition, qualité |
| **Présenter les motivations qui ont poussé le comité Unesco à intégrer le repas gastronomique des Français au Patrimoine des Biens immatériels de l’humanité** | Parce que les membres du Comité ont noté que le repas était en France « une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que les naissances, les mariages, les anniversaires, les succès et les retrouvailles ». Et par conséquent, une pratique qui renforce l’identité collective et contribue à la diversité culturelle du monde*.* |
| **Indiquer les étapes pour préparer un bon repas gastronomique** | L’achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s’accordent bien ensemble ; le choix attentif des mets, parmi un recueil de recettes qui ne cessent de s’enrichir ; le mariage entre mets et vins ; l’esthétisme de la table ; les conversations, le goût de traîner à table |
| **Indiquer les parties d’un bon repas à la française** | Le repas gastronomique doit aussi respecter un schéma bien particulier : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande, du fromage et un dessert. |
| **Présenter la manifestation Goût de France** | Goût de / Good France est une manifestation qui rassemble chaque année plus de 2 000 chefs sur 5 continents pour célébrer la gastronomie française. |
| **Mots clés** | Coup de projecteur sur la gastronomie française |

**Présenter le repas gastronomique français**

|  |  |
| --- | --- |
| Justifier l’inscription du repas gastronomique au Patrimoine Unesco | L’idée d’inscrire le repas gastronomique français au patrimoine immatériel UNESCO est venue parce que la France est le pays de la diversité gastronomique. Chaque commune a sa spécialité. En plus les Français adorent passer à table pour bien manger et bien boire. |
| Indiquer les parties qui composent un repas gastronomique à la française | On commence par l’apéritif, on va continuer par une entrée ou des entrées, on goûte ensuite le plat principal à base de poisson ou de viande avec sa garniture, on continue par les fromages et l’on va terminer par un excellent dessert, le tout arrosé par un bon vin qui doit bien se marier avec les mets que l’on a choisis |
| Indiquer les “ingrédients” pour bien réussir un repas gastronomique à la française | Il faut une bonne équipe d’amis, une famille unie, de l’amour, du temps, et la volonté de traîner à table |
| Indiquer la fonction principale de la journée du Goût, de la gastronomie française | C’est un coup de projecteur pour attirer l’attention du monde entier sur la gastronomie française, en plus c’est un moyen pour combattre la mondialisation et l’uniformisation/standardisation des goûts |

**Les spécialités régionales et étrangères en France**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Spécialité** | **Origine** | **Description et ingrédients** |
| Waterzoï de volaille | Picardie | Potage de poulet avec crème fraîche |
| Choucroute | Alsace | Choux macérés accompagnés de charcuterie |
| Quiche Lorraine | Lorraine | Tourte salée à base de pâte brisée, lardons, crème fraîche et oeufs |
| Gratinée à l’oignon | Paris | Soupe d’oignons avec des croûtons et du gruyère |
| Boeuf bourguignon | Bourgogne | Ragoût à base de viande de boeuf et légumes qu’on laisse mijoter pendant longtemps |
| Crêpes et galettes | Bretagne | Salées ou sucrées |
| Cassoulet | Sud-Ouest | C’est un plat à base de haricots blancs viande de porc et oie, le tout cuit dans la graisse d’oie |
| Bouillabaisse | Provence | Soupe de poissons accompagnée d’une sauce piquante et épicée, la rouille et des croûtons de pains tartinés et grillés |
| Ratatouille | Provence | Plat à base de légumes d’été |
| Couscous | Maghreb | Plat à base de semoule, viande et légumes |
| Tajine | Maghreb | Ragoût de poulet ou d’agneau cuit avec des légumes et du citron confit et du coriandre |
| Taboulé | Liban | Semoule avec tomates aromatisées à la menthe |
| Paëlla | Espagne | C’est un plat à base de riz au safran, viande et légumes |
| Accrats de morue | Martinique | Beignets de poisson |
| Les pâtes | Italie |  |
| Les tripes à la mode de Caën | Normandie | C’est un plat mijoté à base d’abats de boeuf |
| Les coquilles Saint-Jacques à la bretonne | Bretagne | C’est un plat à base de mollusques bivalves, de persil, d’oignon, de chapelure et de vin blanc |
| Les rillettes de Tours | Le Val de Loire | C’est une préparation à base de viande de porc, hachée et cuite dans la graisse |
| Les saucisses sèches | L’Auvergne | Ce sont des produits fabriqués avec de la viande de pur porc, du gras, du sel et des épices |
| Le gratin dauphinois | Savoie | C’est un plat à base de pommes de terre et de crème fraîche et gratiné au four |
| Les bugnes | Rhône-Alpes | Ce sont des gâteaux typiques de Lyon pour la Chandeleur, à base de lait, farine, de beurre, de sucre, de levure et de zeste de citron |
| L’omelette au brocciu | Corse | C’est un mets à base d’oeufs, de feuilles de menthe et de fromage de brebis |

**Les produits phares, les fleurons de la gastronomie française**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produits** | **Région** | **Description** |
| Foie gras | Sud-ouest, Midi-Pyrénées, Périgord | On le sert découpé en tranches avec du pain. Le mariage parfait avec un vin? Un verre de Sauternes vin moelleux parfait pour le foie gras |
| Les truffes | Sud-Est, Sud-Ouest, Centre |  |
| Les fruits de mer | Toutes les régions maritimes | On les sert crus avec du citron ou bien cuits ou poêlés |
| Les huîtres | Les régions atlantiques | On les sert crues avec du citron ou bien gratinées avec du persil (très célèbres les huîtres Gillardeau <http://www.speciales-gillardeau.fr/fr/accueil#/fr/accueil> ) |
| Les fromages | Toutes les régions françaises | Le Cantal  Le Roquefort  Le brocciu  Le Comté  Le Camambert  Le Reblochon |
| Le pain | Toutes les régions françaises | La baguette  Le pain de campagne  La flûte  La ficelle  Le pain poilâne |

**La cuisine française traditions et fêtes**

|  |  |
| --- | --- |
| **Fête** | **Traditions et mets** |
| L’épiphanie | La galette des rois un gâteau à base de frangipane, pâte feuilletée, beurre, pâte d’amandes et d’oeuf qui cache la fève à découvrir pour devenir le roi ou la reine de la fête |
| La Chandeleur | La crêpe qu’on doit faire sauter (la première au moins) avec une pièce de monnaie dans la main sans la faire tomber par terre |
| Mardi gras | Les bugnes |
| Pâques | L’agneau, les oeufs |
| Noël | Le foie gras, les huîtres, la dinde aux marrons, la bûche de Noël |

**Les Fromages**

|  |  |
| --- | --- |
| Types de fromages | Exemples |
| Comment offrir les fromages? | Comme apéritif  À la fin du repas dans un plateau accompagnés de fruits rouges, pommes, poires, figues, pain |
| **Catégories de fromages** | |
| Fromages à pâte molle (croûte lavée ou fleurie) | Livarot, brie, camambert, |
| Fomage à pâte pressée (cuite, non cuite) | Cantal, emmental, reblochon, raclette, tomme |
| Fromages à pâte fraîche | Fromage blanc |
| Fromages à pâte persillée | Roquefort et le bleu d’Auvergne |
| Les fromages de chèvre |  |

**Les Apéritifs**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Apéritif** | **Région** | **Caractéristiques** | **Comment le servir?** |
| Le Pastis | PACA Marseille | Apéritif jaune de Marseille à base d’anis | On le sert frais allongé avec de l’eau ou des glaçons. Il en existe plusieurs versions:   * le mauresque avec du sirop d’orgeat * la tomate avec de la grenadine * le perroquet avec du sirop de menthe * le pastis piscine servi avec une grande quantité d’eau |
| Pineau Charentes | Nord-ouest de la France | Issu des raisins utilisés pour la production du Cognac. Le bouquet est aromatique, la robe est or pâle | On le sert frais dans un verre tulipe |
| Guignolet | Rhône-Alpes | Préparé à partir des cerises vertes ou cerises rouges | On le sert mélangé avec du vin blanc, frais avec des glaçons et une olive verte |
| Suze | Auvergne | À base de racines de gentiane | On le sert frais dans un verre à fond épais. On peut le mélanger avec du jus d’orange |
| Noilly Prat | Midi-Pyréenées | C’est un vermouth français à partir de vin blanc, plantes, épices et eau-de-vie. Il a une robe pâle et un arôme plus vineux que les vermouths italiens | On le sert avec de la glace, une rondelle de citron dans un verre à bord large. On peut également le servir avec de la glace du gin et de la vodka |
| Picon | originaire de Marseille mais très connu dans l’est et le nord | C’est une liqueur réalisée à partir d’écorces d’oranges, quinquina et racine de gentiane | On le sert mélangé avec de la bière ou bien avec du vin blanc |
| Le chouchen | Bretagne | Apéritif liquoreux réalisé à partir de la fermentation du miel | On le sert frais |

**La gastronomie des DROM-COM**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pays** | **Caractéristiques** | **Produits et spécialités** |
| **Les Antilles** | simple et sans artifice, elle dérive de la rencontre de toutes les traditions culinaires et culturelles qui se sont succédé sur les îles. Elle est donc le résultat de la rencontre des traditions différentes telles que la caribéenne, européenne, indienne, africaine et orientale. | Les samoussas: beignets farcis de viande  Le colombo de poulet  Les accras de morue  Le rhum  Le cacao  Les fruits exotiques  Le café |
| **La Polynésie** | Simple et savoureuse | Le firifiri: beignets de coco  Le mahi mahi: dorade assaisonnée à la sauce vanille  les poissons tropicaux  les fruits tropicaux  les fruits de l’arbre à pain  la vanille |
| **Réunion** | La gastronomie de l’île est le résultat d’un mélange de traditions différentes indienne, africaine, européenne, etc.  C’est une cuisine épicée et savoureuse | Le cari (ragoût de viande ou de poisson servi avec du riz, des lentilles ou des haricots)  Desserts: gâteau à la patate, gâteau au manioc, biscuits à la cannelle, beignets de bananes  Vanille  Rhum |

**Mis à jour le 12 mars 2017**