

## LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

### COMPRÉHENSION ÉCRITE- Page 26

#### 1<sup>ère</sup> visionnage

1- Lors de quelles occasions les Français organisent-ils des repas gastronomiques ?

Mariages, anniversaires, réunions familiales diverses, fêtes de quartier (tables dans la rue avec des lampions)

2- Que voyez-vous sur les tables ?

Des fleurs, des couverts, des assiettes, des verres, un gâteau avec des bougies, des bouteilles, des bougies...

3- Comment sont les Français autour des tables ? Que font-ils ?

Ils mangent, ils boivent, ils discutent, ils chantent, ils rient, ils s'embrassent.

4- Qui fait la cuisine dans le reportage ?

Des enfants, des adultes, des personnes âgées (avec des enfants)...

5- Chez quels marchands les gens font-ils leurs courses ?

Chez le poissonnier, chez le maraîcher (au marché), chez un traiteur antillais, chez l'épicier.

6- Citez le nom d'au moins cinq légumes que vous apercevez sur le marché.

Des pommes de terre, de la salade, des tomates, des carottes, des radis, des poivrons, des aubergines, des choux, des concombres, des haricots verts, du thym.

7- Que représente le repas gastronomique pour beaucoup de Français ?

C'est un élément essentiel du patrimoine et de l'identité des Français. C'est aussi une pratique sociale qui ritualise le plaisir d'être ensemble.

8- Quels sont les éléments nécessaires à sa préparation ?

Un repas gastronomique nécessite de mettre en route des savoirs, des savoir-faire, de la transmission et de la joie.

9- Pourquoi le marché est-il une étape si importante dans la préparation du repas gastronomique ?

Faire le marché permet d'échanger des savoirs, des conseils, des tours de main. C'est un lieu de parole, de transmission.

