

FRANÇÊS

INSTRUÇÕES

- 1 - RESPONDA SEMPRE DE ACORDO COM O TEXTO.
- 2 - UTILIZE RESPOSTAS CLARAS, OBJETIVAS E COMPLETAS.

LA GASTRONOMIE



La cuisine, dont les Français sont très fiers, s'est constituée au fil des siècles, au contact des pays étrangers. Aux plats hérités de la cuisine romaine, vient s'ajouter, au Moyen Âge, la folie des épices venues d'Orient.

Les XVI^e et XVII^e siècles adoptent certains légumes et plantes italiens: les asperges, les artichauts, l'oseille, les betteraves et les petits pois.

On acclime quelques légumes venus d'Amérique, tels que les tomates et les

haricots. L'art du sucre, la confiserie viennent tout droit d'Italie, qui révèle aux Parisiens les délices des sorbets glacés ainsi que les saucissons et les pâtes.

Le XVIII^e siècle devient de plus en plus exigeant sur la qualité de la viande. Ce goût lui vient d'Angleterre et de Hollande. La pomme de terre, importée d'Amérique du Nord, se popularise au début du XIX^e siècle.

C'est au cours de la période qui précède et qui suit la Révolution, qu'apparaissent

parmi les habitants des villes de nouvelles habitudes concernant la composition et l'horaire des repas: habitudes qui ont persisté jusqu'à nos jours. Le petit déjeuner actuel s'installe à Paris et dans les grandes villes de France: le potage, la charcuterie et le fromage cèdent la place chez les bourgeois au café au lait accompagné de tartines beurrées. Dès le XVII^e siècle, le dîner, qui était depuis toujours le repas principal de la journée et se prenait au cours de la matinée, avait été repoussé vers deux ou trois heures de l'après-midi et même plus tard.

Au XVIII^e siècle, il devient le repas du

soir et se substitue à l'ancien "souper". Celui-ci désigne alors un repas mondain qu'on prend après le spectacle. Dans l'espace vide compris entre le repas matinal et le dîner, apparaît le déjeuner, repas léger de charcuterie ou de viande froide, et surtout de grillades. Il finit par un fromage, un entremets sucré ou un fruit.

C'est le repas du soir qui bénéficie de tous les soins et qui donne naissance à un nouvel art de la table: la gastronomie.

Les Clés de l'actualité n° 54.

INSTRUÇÕES

RESPONDA AS QUESTÕES 1 E 2 EM FRANCÊS, RESPOSTAS EM PORTUGUÊS NÃO SERÃO ACEITAS.

PRIMEIRA QUESTÃO

Est-ce que la cuisine française est purement française ou elle a reçu des influences d'autres pays ? Donnez au moins deux justificatives à votre réponse.

SEGUNDA QUESTÃO

Quelle est la composition du petit déjeuner des Français aujourd'hui ?

INSTRUÇÕES

RESPONDA AS QUESTÕES 3 E 4 EM PORTUGUÊS, RESPOSTAS EM FRANCÊS NÃO SERÃO ACEITAS.

TERCEIRA QUESTÃO

Les habitudes horaires des Français concernant le dîner ont changé au long des siècles. Expliquez ce qui se passait autrefois et ce qui se passe à présent.

QUARTA QUESTÃO

En France on prend le déjeuner à quel moment de la journée ?