

# LES HABITUDES DE TABLE

<http://ressources-cla.univ->

<fcomte.fr/motsculture/connaissances/habitudesTable/habitudesTable.htm>

## Définitions

" Une brasserie " est un grand café-restaurant : on peut consommer des boissons (boire), mais on peut aussi manger dans une brasserie.

Dans " une cafétéria ", on peut consommer des boissons (boire), manger des sandwiches ou des plats simples. Il y a souvent des cafétérias dans les centres commerciaux. ([consulter " LE COMMERCE "](#))

" Un snack " est un café-restaurant où on sert rapidement des plats simples. Dans un snack, on peut manger à toutes les heures de la journée. " Un snack-bar " est un mot américain.

" Une cantine " est une salle où on sert des repas pour une collectivité (par exemple une école ou une entreprise). Quand on déjeune dans une cantine, on ne peut pas choisir ses plats : le menu est le même pour tous les élèves ou pour tous les salariés de l'entreprise. ([consulter " L'ENTREPRISE EN FRANCE "](#))



cliquez sur la photo pour voir " une brasserie "

## 1. LES REPAS

Les Français adorent manger. Il y a traditionnellement 3 repas chaque jour.

a. Avant d'aller travailler (ou aller à l'école), on prend le petit-déjeuner, avec comme boisson du café (en général avec du lait) ou du chocolat, plus rarement du thé. On mange des tartines (c'est-à-dire des tranches de pain) avec quelque chose dessus : du beurre, de la confiture, du miel, etc.

b. Entre midi et 2 heures, il y a le déjeuner, qui reste le repas principal pour beaucoup de Français. Avant, on rentrait à la maison, mais maintenant, on déjeune le plus souvent sur son lieu de travail (une cafétéria, une cantine scolaire, un restaurant universitaire ou un restaurant d'entreprise), ou à côté de son lieu de travail, dans une brasserie, un snack ou dans " un fast-food " (c'est-à-dire une boutique de restauration rapide). Certains Français (surtout des jeunes) ont des habitudes alimentaires (manger debout et rapidement) qui viennent des USA ou de pays anglo-saxons. On dit qu'ils sont " américanisés ".

c. Le soir, après 7 heures, toute la famille partage le dîner, qui est souvent le seul repas familial de la journée. Mais maintenant, beaucoup de familles mangent devant la télévision.

d. Le souper (repas pour les plus riches après le spectacle du soir) a presque totalement disparu. Il reste la tradition du réveillon de Noël et de Nouvel An.

## 2. LES PLATS

Le repas traditionnel français comporte plusieurs parties qui se suivent : l'entrée, le plat principal (ou " le plat de résistance "), le fromage et le dessert.

### a. L'entrée :

Elle peut être froide, comme les hors-d'œuvre variés (les crudités, ou la charcuterie, etc.). Elle peut être chaude, comme les tartes salées, les escargots, etc.

### b. Le plat de résistance :

Il comporte de la viande (ou parfois du poisson) avec des légumes (des haricots verts, des carottes, etc.), des féculents (des pommes de terre, du riz, des pâtes) ou des légumes secs (des lentilles, des haricots en grains etc.). On parle de viande rouge pour du bœuf et de viande blanche pour le veau, le porc ou la volaille (le coq, le canard, etc.).

### c. Le fromage :

Dans de nombreuses familles, on présente différents fromages (de vache, de chèvre ou de brebis).

### d. Le dessert :

C'est la partie sucrée du repas avec des fruits, des pâtisseries, de la glace ou des entremets (crème caramel, flan, etc.).

Mais dans la vie de tous les jours on ne mange pas tous ces plats. De plus, les Français aiment beaucoup les spécialités **exotiques** (c'est-à-dire des plats à la fois étrangers et étranges) : le couscous (d'Afrique du Nord), le poulet au curry (d'Inde) ou le riz cantonnais (de Chine), etc.

## 3. LES REPAS DE FÊTES



[Cliquez sur la photo pour voir " une table de fête "](#)

Les jours de fête (les grandes fêtes du calendrier, les anniversaires, les mariages, les communions, les baptêmes, etc.) et les dimanches, on mange, bien sûr, plus que d'habitude.

a) Avant le repas, on commence par des amuse-gueules (petites choses qu'on mange à la main, comme des biscuits salés, des fruits secs, des mini-tartes salées, etc.) qui accompagnent les apéritifs (des boissons généralement alcoolisées comme le pastis, le Martini, le whisky, le champagne etc.).

b) Il y a plusieurs entrées, avec souvent des fruits de mer (des crustacées et des coquillages).

c) Ensuite, il y a souvent un plat de poisson et un plat de viande blanche.

d) Parfois, avant le plat principal, on fait le " trou normand " : on fait une pause en buvant un petit verre d'alcool fort (par exemple du calvados, de l'alcool de pomme), accompagné d'une petite chose à manger comme un sorbet (par exemple à la pomme verte).

- e) Le plat principal est le plus souvent une viande rouge ou quelquefois du gibier (un animal sauvage comme le lièvre, le chevreuil ou le sanglier).
- f) Avant le dessert, il y a bien sûr un plateau de fromage, souvent accompagné de salade verte.
- g) La pièce montée est le dessert habituel pour les mariages et autres grandes fêtes familiales.

Pour plus d'informations : [http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc//fr/club/cours/gratuit\\_ill.html](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc//fr/club/cours/gratuit_ill.html)

h) Après le café, il y a les digestifs, c'est-à-dire des alcools forts. On peut boire des eaux-de-vie (des alcools blancs de fruit) comme l'alcool de cerise (le kirsch), de poire, de prune, etc. ; on peut aussi boire du cognac, de l'armagnac ou du marc (3 alcools faits avec les peaux de raisin).

On reste à table plusieurs heures : on discute, on plaisante, on chante ou on danse entre " convives " (les personnes qui mangent ensemble). C'est donc un moment de convivialité (c'est-à-dire le plaisir de partager un bon moment ensemble).

#### **4. LE COUVERT ET LE PAIN**

En France, on " met la table " (on dit aussi : " mettre les couverts ") de cette manière :

- en face de chacun, l'assiette (parfois 2 assiettes, une pour l'entrée, plus petite, et une autre pour le plat de résistance, plus grande), avec une serviette dessus ;
- toujours en face, derrière l'assiette, une petite cuillère à dessert ; et plus loin, le verre ; pour les grands repas, il y a 3 verres : le premier depuis la gauche pour l'eau (le plus grand), le deuxième pour le vin blanc (le plus haut), le troisième pour le vin rouge (le plus petit) ;
- à gauche de l'assiette, la fourchette ; pour les grands repas, il peut y avoir, en plus, une fourchette à poisson (plus plate) ;
- à droite de l'assiette, la cuillère à soupe (s'il y en a) et un couteau ; il peut y en avoir un autre, spécial pour le poisson.

Le pain est coupé en tranches. Quand on en prend, on le met à gauche de l'assiette car, dans beaucoup de familles, on utilise le pain pour pousser l'aliment choisi vers la fourchette qu'on tient de la main droite (pour les droitiers).

Mais en dehors de la famille, on mange avec la fourchette à la main gauche et le couteau à la main droite. On peut manger un peu de pain (qu'on casse avec ses doigts) entre les bouchées de nourriture (la viande par exemple). Et on s'essuie la bouche avec sa serviette avant de boire.

#### **5. LES BOISSONS**

a) Les Français consomment beaucoup d'eau en mangeant. Il y a l'eau du robinet qu'on met souvent dans une carafe d'eau ; l'eau de source ou l'eau minérale, en bouteille (dans l'eau minérale, il y a des produits minéraux naturels, par exemple le magnésium, qui sont utiles pour certains problèmes de santé).

b) Les enfants peuvent aussi boire des sodas (boissons sans alcool avec des bulles) pendant le repas, mais rarement les adultes car le goût sucré empêche de bien savourer les plats salés.

c) Les adultes boivent en général un verre ou deux de vin pendant le repas (en particulier avec le fromage).

Il y a 3 qualités de vin :

- le vin de table (c'est le vin ordinaire, le moins cher) ;
- le vin de pays (un peu plus cher : on connaît la région où on l'a produit, mais cette région n'est pas réputée) ;
- le vin A.O.C. (le " vin d'Appellation d'Origine Contrôlée) : on connaît très précisément son origine géographique, on contrôle la manière de le faire.

Il y a 3 types de vins :

- le vin rouge (les Français l'apprécient beaucoup) ;
- le vin rosé (ils le boivent plutôt en été parce que cela rafraîchit plus que le vin rouge) ;
- le vin blanc (les Français le consomment moins parce qu'ils pensent que cela fait mal à la tête et parce que cela rend nerveux).

On mange les viandes rouges avec du vin rouge, mais on mange le poisson, les viandes blanches et le dessert avec du vin blanc.

La plupart des régions de France produisent du vin, mais les régions les plus célèbres (selon un classement du XIX<sup>e</sup> siècle) sont (en dehors de la Champagne bien sûr) la région de Bordeaux et la Bourgogne, qui produisent surtout du vin rouge (certains vins de Bordeaux et de Bourgogne sont très chers).

Une vigne produit des raisins. Avec les raisins, on fait du vin. On cueille le raisin pendant les vendanges (de la fin du mois d'août au début du mois de novembre). Les endroits où on cultive la vigne s'appellent des vignobles. ([Consulter " LA CAMPAGNE "](#))

Pour plus d'information :  
<http://fr.franceguide.com/thematiques/stheme.asp?ldth=12&niv=1&http://www.onivins.fr/a/cepages/carte-france-viticole.asp>

Il y a aussi beaucoup de sortes de vignes, qu'on appelle des cépages, et qui donnent des goûts différents. En général, un bon vin français est un mélange subtil de plusieurs cépages.

De plus, chaque année, on produit un vin différent, selon le soleil, la pluie, la chaleur, etc. Il y a de grandes années pour le vin, et de mauvaises années (le vin sera alors moins cher). Enfin, il y a beaucoup de viticulteurs (des gens qui produisent du vin) et chacun a une méthode personnelle.

Donc pour apprécier les vins français, il faut pouvoir reconnaître :

- l'origine géographique (et même les vignobles, qu'on appelle quelquefois des châteaux, comme le Château Margot),
- l'année,
- les cépages employés.

d) Beaucoup de jeunes Français remplacent le vin par la bière (qui est moins chère et qui enivre moins). Mais la France produit peu de bières de qualité.

TEST:

1. Les Français ont l'habitude de faire 2 repas par jour

A. ? oui                      B. ? non

2. Au petit déjeuner, ils préfèrent du thé

A. ? oui                      B. ? non

3. Aujourd'hui, ils rentrent toujours déjeuner à la maison

A. ? oui                      B. ? non

4. Le soir, ils mangent d'habitude entre 19h et 21h

A. ? oui                      B. ? non

5. Le «plat de résistance» c'est le plat le plus important

A. ? oui                      B. ? non

6. La viande rouge c'est le bœuf et le veau

A. ? oui                      B. ? non

7. Les Français aiment bien le riz cantonnais

A. ? oui                      B. ? non

8. Pour les repas de fête, il y a souvent du poisson avant la viande

A. ? oui                      B. ? non

9. Pour les fêtes, on boit de l'alcool avant, pendant et après le repas

A. ? oui                      B. ? non

10. En France, il est correct de parler et de manger en même temps

A. ? oui                      B. ? non

11. On met la fourchette à gauche de l'assiette, mais on l'utilise à la main droite

A. ? oui                      B. ? non

12. Quand on mange, on met toute la tranche de pain dans la bouche

A. ? oui                      B. ? non

13. Les Français aiment boire de l'eau

A. ? oui                      B. ? non

14. Les Français préfèrent le vin rouge au vin blanc

A. ? oui                      B. ? non

15. Pour choisir un bon vin, l'année de production est importante

A. ? oui                      B. ? non